

Sałatka z papryki i pieczarek na zimę



Autor: **hajduczek-naturalnie**

Przepisów: **366** Ocena: **4640**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg pieczarek
- 1 kg różnokolorowej papryki (waga po obraniu z ogonków i gniazd nasiennych)
- 1 kg cebuli, najlepiej w połowie czerwonej, w połowie białej
- 2 łyżki + 2 łyżeczki soli
- 2 litry wrzącej wody
- 5 szklanek wody
- 1 szklanka octu - używam własny lub kupiony w sklepie firmy Jamar, o kwasowości 6%
- 1 szklanka cukru (jeśli trzeba – można zastąpić ksylitolem)
- 1 łyżka soli
- 5 liści laurowych
- 6-8 ziaren ziela angielskiego
- olej (używam oleju z pestek winogron, bo jest neutralny w smaku)

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczoną z gniazd nasiennych i umytą paprykę kroimy w paski. Cebulę obieramy i kroimy w pół-krążki. Paprykę z cebulą przekładamy do miski, posypujemy 2 łyżkami soli i odstawiamy na 3 godziny.



- 2 Pieczarki obieramy i kroimy w plasterki. Wrzucamy do garnka, zalewamy wrzącą wodą i dosypujemy 2 łyżeczki soli. Gotujemy ok. 5 min. Odcedzamy i studzimy.
- 3 Paprykę z cebulą odciskamy na sitku z nadmiaru soków, które puściły.



- 4 W garnku zagotowujemy składniki na zalewę. Wrzucamy paprykę z cebulą i gotujemy ok. 5 min., następnie dorzucamy pieczarki i gotujemy kolejne 5 min.
- 5 Gotową sałatkę z zalewą przekładamy do wyparzonych słoików. Na wierzch dolewamy po łyżeczce oleju i zakręcamy. Pasteryzujemy 20 min. (w piekarniku dwa razy dłużej).



- 6 Sałatka jest gotowa do spożycia już po 30 dniach. Zanim zdecydowałam się na publikację tego przepisu, musiałam spróbować, czy sałatka z papryki i pieczarek rzeczywiście godna jest polecenia. Oczekałam więc zalecane 30 dni, odkręciłam słoik i... to jest pyszne, naprawdę, nawet lepsze, niż się spodziewałam! Niezbyt kwaśne (myślę, że dzięki użyciu octu jabłkowego zamiast spirytusowego), czyli tak jak lubię. Dobre prosto ze słoika, ale przez głowę przelatują mi pomysły na różne zastosowania. Zróbcie koniecznie, jeszcze można kupić tanią paprykę. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: