

# Szczaw w słoikach na zimę:

Autor: **helenapon**Przepisów: **357** Ocena: **2923**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



helenapon | Smaker

## Składniki:

- 5-litrowe (ubite) wiadereczko liści szczawiu
- 1 szklanka wody
- 2 pełne łyżki grubej soli
- sok z jednej cytryny

## Sposób przygotowania:

1

Szczaw zrywamy daleko od ruchliwych dróg. Już przy zbieraniu należy go dokładnie oczyścić z wszelkich zanieczyszczeń i trawy. To ułatwi nam późniejszą pracę.

Przełożyć do dużej miski i kilkakrotnie opłukać zmieniając wodę.

Otrząsnąć z nadmiaru wody i pokroić. Ja rozdrobniłam go w malakserze.

Dodać sól i stopniowo dolewać wodę. Szczaw powinien mieć konsystencję papki. Można wody wcale nie dolewać, tylko wymieszać z solą. Na końcu dodać sok z cytryny by utwalić kolor i smak.

Przełożyć do słoiczków i pasteryzować przez 20 minut. Wyłączyć ogień i zostawić w garnku do ostygnięcia.



Twoje notatki do przepisu: