

Sałłatka zimowa

Przepis dodany przez użytkownika posti

Sałłatka zimowa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cebula lub por - 2 kg
- ogórki zielone - 2 kg
- papryka czerwona - 2 kg
- słodka kapusta - 2 kg
- sól - 10 dag

Etapy przyrządzania:

1. Wszystko poszatkować, cebulę pokroić w piórka, zasypać solą i pozostawić na noc. Na drugi dzień dodać: 1 kg marchwi (startej na tarce jarzynowej o grubych oczach) 1 kg czerwonych pomidorów. Do tego dodać ziele angielskie ok. 15 ziaren, liść laurowy, natkę pietruszki, 1 dag pieprzu. Wszystko wymieszać, zalać zalewą i pozostawić chwilę, aby naszło zalewą. Następnie włożyć do słoików i gotować ok. 1/2 godziny. Gorąco polecam, sałatka jest pyszna.

