

Sałatka z ogórków

Przepis dodany przez użytkownika monikof

sałatka na zimę

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duże ogórki gruntowe - 4 kg
- papryka czerwona - 3 szt.
- czosnek - 2 główki
- zielona pietruszka - 2 pęczki
- marchew - 30 dag
- olej - 1 szkl.
- ocet 10% - 1 szkl.
- cukier - 1 łyżka(i)
- sól - 2 łyżka(i)
- liście laurowe - 4 szt.
- ziele angielskie - 10 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Ogórki umyć i pokroić na plastry (nie obierać). Paprykę pokroić w kostkę, pietruszkę i czosnek posiekać, marchew zetrzeć na tarce (łezki). Pokrojone warzywa zostawić na 2 godziny w jednej misce.
zalewa: olej, ocet, cukier, sól, liście laurowe i ziele angielskie zagotować i ostudzić.
Po 2 godz. wlać zalewę do warzyw, wymieszać. Wkładać do słoików- ubijać do 3/4 wysokości i zalać resztą zalewy. Zakręcić słoiki i zagotować 5-10 minut.