

Salatka

data aktualizacji: 2020.09.05 autor: Redakcja



SKŁADNIKI :

- 1,5 kg młodej cukinii
- 0,5 kg czerwonej papryki
- 0,5 kg cebuli
- 0,5 kg marchewki
- gorczyca, ziele, pieprz, koperek i liść laurowy

ZALEWA :

- 3 szklanki wody
- 1 i 1/2 szklanki cukru
- 1 i 1/2 szklanki octu
- 2 łyżeczki soli
- 1 płaska łyżeczka curry

Składniki zalewy zagotowujemy, pozostawiamy do ostygnięcia.

PRZYGOTOWANIE :

Cukinię, cebulę, marchew i paprykę szatkujemy. Przekładamy do miski, wlewamy letnią zalewę, mieszamy i pozostawiamy sałatkę na 1 godzinę, cukinia w tym czasie puści sok.

Do umytych słoiczków nakładamy po jednym liściu laurowym, zielu angielskim i kilku ziarnkach pieprzu. Wsypujemy po pół łyżeczki gorczycy i nakładamy sałatkę łącznie z zalewą.

Słoiczki zakręcamy, układamy w garnku, zalewamy wodą do 3/4 ich wysokości i gotujemy 10 minut licząc czas od zagotowania się wody. Wykładamy ostrożnie, studzimy i odkładamy w chłodne miejsce.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36549-salatka>