

Kolorowa sałatka

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **18776**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ogórki gruntowe małe
- Kalafior, 1
- papryka (w różnych kolorach), po 1
- pieczarki małe
- marchew
- małe cebulki
- liść laurowy, ziele angielskie, gorczyca, kawałki chrzanu, ząbki czosnku
- ocet, 1,5 szklanki
- woda, 6-8 szklanek
- sól, 2 płaskie łyżki
- cukier, 10 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa umyc. Kalafior podzielić na różyczki. Paprykę pozbawic gniazd nasiennych i pokroic w podłużne kawałki. Dużą marchew pokroic w słupki.
- 2 Kalafior, pieczarki, marchew, cebulkę - oddzielnie zblanszowac.
- 3 Warzywa umyc. Kalafior podzielić na różyczki. Paprykę pozbawic gniazd nasiennych i pokroic w podłużne kawałki. Dużą marchew pokroic w słupki.
- 4 Kalafior, pieczarki, marchew, cebulkę - oddzielnie zblanszowac.
- 5 Z wody, octu, soli i cukru ugotowac zalewę.
- 6 Do słoików nakładac warzywa. Do każdego słoja włożyć listek laurowy, ziele angielskie, czosnek, ziarna gorczycy, chrzan. Wszystko zalac gorącą zalewą. Mocno zakęć. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: