

Sałatka w occie z ogórków i papryki



Autor: **ekspansja-smaku**
Przepisów: 121 Ocena: 2342



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg ogórków 3
- 2 papryki 2 cebule
- 1 łyżka soli
- zalewa: 3 szklanki wody 1 szklanka cukru
- 1 szklanka oleju 2/3 szklanki octu
- liście laurowe 6-7 ziarenek pieprzu

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki i cebulę obieramy. Ogórki kroimy w plasterki a paprykę i cebulę w paski. Mieszamy warzywa i posypujemy solą. Odstawiamy na bok. Składniki na zalewę mieszamy i zagotowujemy.

Słoiki myjemy, wyparzamy, wypełniamy odcedzonymi warzywami i uzupełniamy zalewą. Porządnie zakręcamy słoiczki i pasteryzujemy we wrzącej wodzie przez 20 minut.

Wyjmujemy, w razie potrzeby dokręcamy słoiki i stawiamy na podkładce lub desce (aby ochronić blat kuchenny przed ewentualnym zniszczeniem) do góry dnem. Kiedy sałatka całkowicie wystygnie, słoiczki przekładamy do ciemnego pomieszczenia.

Twoje notatki do przepisu: