

Sałatka z buraczków i ogórka na zimę



Autor: **brysska**
Przepisów: **538** Ocena: **18280**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- około 1,5 kg buraczków ćwikłowych
- około 1,20 kg ogórków gruntowych
- 3 średnie cebule około (30dag)
- 1 i 1/2 łyżki soli
- Zalewa:
 - 1 szklanka cukru
 - 3/4 szklanki octu 10%
 - 4-5 liści laurowych
 - 7-8 ziaren ziela angielskiego

Sposób przygotowania:

- 1 Buraczki gotujemy w mundurkach do miękkości, obieramy i trzemy na tarce o grubych oczkach. Ogórka razem z łupką kroimy w plasterki. Cebulę obieramy i kroimy w kotkę. Wszystkie pokrojone warzywa wrzucamy do miski, dodajemy sól i dokładnie mieszamy.



- 2 Do garnka dajemy cukier z octem oraz liście laurowe z zielem angielskim. Mieszamy i doprowadzamy zalewę do wrzenia.



- 3 Tak przygotowana zalewę wlewamy do przygotowanych wcześniej warzyw. Mieszamy i odstawiamy na około 30 minut.



- 4 Gotową sałatką napełniamy umyte i wyparzone słoiki. Polecam przed nałożeniem sałatki do słoików ją trochę precedzić z nadmiaru soku. Podczas ubijania jej w słoikach i tak jeszcze dużo tej zalewy zostanie.



- 5 Napełnione słoiki sałatką zakręcamy i pasteryzujemy przez około 20-30 minut na wolnym ogniu od momentu zagotowania wody. Tak aby woda tylko lekko pyrkiała. Pasteryzowane słoiki odwracamy do góry dnem do wystygnięcia. Smacznego !!!



- 6 ;-D



- 7 ;-)))





Twoje notatki do przepisu:

