

Surówka w zalewie

Autor: **Ewus71**Przepisów: **152** Ocena: **4343**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5 kg kapusty
- 1 kg marchwi
- 2 duże pory
- garść pietruszki lub kopru
- Zalewa :1 szklanka cukru
- 0,5 szklanki octu
- 0,5 szklanki oleju
- 1 łyżka soli

Sposób przygotowania:

- 1 0,5 szklanki cukru ,zasypać pociętą kapustę ,startą marchewkę, pokrojoną na drobno porę,pietruszkę... wymieszać i zostawić na pół godziny.

Ocet ,olej wlać do garnka.. 0,5 szklanki cukru i sól wymieszać i zagotować .Gorącą zalewę wlać do surówki ,wymieszać .Po wystygnięciu włożyć do pojemnika Nadaje do spożycia 1 miesiąc(przechowywać w lodówce)



- 2 Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: