

# Zimowa sałatka warzywna z brukselką



Autor: **FoodSafari**

Przepisów: **390** Ocena: **2295**



> 6 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 500 g brukselki
- młoda cukinia
- marchewka pomarańczowa
- marchewka żółta
- Papryka czerwona
- papryka żółta
- papryka zielona
- chili
- cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2-3 cm kawałek imbiru
- pęczek koperku
- pęczek pietruszki
- 2,5 łyżki soli morskiej
- na każdy słoik 400 ml:
  - 3 łyżki octu z białego wina
  - 3 łyżki miodu
  - łyżka oleju rzepakowego
  - Liść laurowy
  - kilka ziarenek kolorowego pieprzu
  - kilka ziarenek kozieradki
  - gorąca woda

## Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa dokładnie myjemy.



- 2 Warzywa kroimy w kawałki. Ja marchewki i cukinię pokroiłam karbowanym nożem, żeby ładnie wyglądały w sałatce. Brukselki w plasterki. Cebulę w półplasterki. Papryki w paski. Czosnek w plasterki. Imbir startłam na tarce. Całość zasypałam solą. Wymieszałam i odstawiłam na godzinę.



- 3 Sałatkę dosyć ciasno układamy w słoikach. Do każdego słoika dodajemy przyprawy oraz wlewamy miód i ocet. Pozostałe miejsce uzupełniamy wodą. Słoiki zakręcamy.





4 Pasteryzujemy 10 minut. Ja do pasteryzacji używam parowaru.

Po wystudzeniu sałatki przechowujemy w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.



Twoje notatki do przepisu: