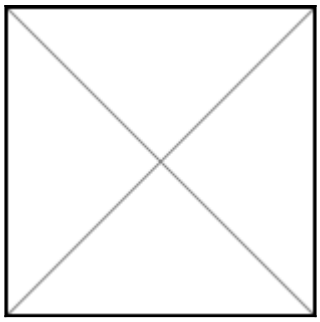


Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Sałatka z czerwonej kapusty na zimę

Sałatka z czerwonej kapusty na zimę

Składniki:

- czerwona kapusta, 2 kg
- ogórek , 1 kg
- cebula, 1 kg
- marchew, 1 kg
- pomidor, 1 kg
- ocet spirytusowy , 1 l
- woda, 1 l
- cukier, 80 dag
- ziele angielskie ziarnka, 20 szt.
- liść bobkowy, 10 szt.
- pieprz czarny, 15 szt.

Sposób przygotowania:

POMIDORY MUSZĄ BYĆ ZIELONE!!!Każdy ze składników pokroić do oddzielnych pojemników i odstawić na 24 godziny.ZALEWA:Ocet, cukier, wodę ziele angielskie, pieprz ziarnisty i liść laurowy zagotować i lekko ostudzić.Po 24 godzinach wszystkie składniki odcisnąć, połączyć z zalewą, wymieszać razem, włożyć do słoików i za pasteryzować.