



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

## **Salatka z pieczarkami**

Przyprawy dodajemy według własnego uznania.

### **Składniki:**

- cebula, 1.5 kg
- papryka czerwona, 1 kg
- papryka żółta, 1 kg
- pieczarka leśna, 1 kg
- ocet, 1 szkl.
- woda, 6 szkl.
- cukier, 25 dag
- sól spożywcza, 1 łyżk.
- ziele angielskie ziarnka, 5 g
- liście laurowe, 5 szt.
- goździki, 5 g
- pieprz, 5 g

### **Sposób przygotowania:**

Cebulę i paprykę zasolić (osobno) na 2 godz. Odcisnąć. Całe pieczarki zagotować w osolonej (1 łyżka soli) i lekko kwaśnej wodzie (3 łyżki octu). Po ostudzeniu pokroić w paski (większe w kostkę). Do gotującej się zalewy wsypać cebulę. Gdy się zagotuje – dodać paprykę, gdy się zagotuje – dodać pieczarki. Gotować 3 min. Włożyć do słoików, pasteryzować 15 min. Można zrobić również wersję z drobno pokrojoną marchewką.

