



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

Sałatka na zimę z kurkumą

Ważna informacja: należy pasteryzować 10 min.

Składniki:

- ogórek , 4 kg
- papryka czerwona, 2 szt.
- cebula, 6 szt.
- czosnek, 4 szt.
- natka pietruszki, 10 g
- ocet, 2 szkl.
- cukier, 2 szkl.
- sól spożywcza, 0.25 kg
- gorczyca, 1 łyżecz.
- kurkuma, 5 g

Sposób przygotowania:

Ogórki pokroić w plastry ze skórą, paprykę pokroić w paski, cebulę w piórka, albo w kostkę, rozgnieść czosnek dodać natkę pietruszki. Zrobić zalewę, zagotować. Wrzucić cebulę - zagotować. Wrzucić paprykę - zagotować. Wrzucić ogórki - zagotować, aż stracą zielony kolor (będą żółte). Wrzucić pietruszkę i czosnek, wymieszać. Nałożyć do słoików i pasteryzować.

