Sałatka wielowarzywna

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5362 razy.

po równej części: fasoli szparagowej, cebuli, papryki, kalafiora, pomidorów, kwaszonych ogórków

Na zalewę na 1 l wody:

pełną łyżeczka kwasu cytrynowego lub 1/4 szklanki 10-proc. octu,

łyżka cukru,

sól.

Całe strąki fasoli obgotować przez około 8 min, odcedzić pokroić na mniejsze kawałki. Cebulę pokrojoną w krążki obgotować bardzo krótko, odcedzić . Obgotować kalafior. Paprykę włożyć w całości do wrzącej wody, obgotować , wyjąć , przelać zimną wodą. Po oddzieleniu nasion pokroić w krążki. Pomidory oraz ogórki pokroić w krążki. Zagotować wodę z cukrem i solą, dodać kwas cytrynowy lub ocet. Nalać do słoików do 1/3 wysokości zalewy. Układać warstwami przygotowane warzywa. Słoje zamknąć i wstawić na 25 min do pasteryzacji.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>