
Sałatka warzywna na zimę - przepis Cioci Anieli

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 13494 razy.

1 kg kapusty

1 kg marchewki

1 kg cebuli

1 kg zielonych pomidorów

1 kg ogórków

1/2 l octu

1/2 l wody

1/4 kg cukru

odrobina oliwy

Warzywa poszatkować i posolić .

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>

i co dalej ??????????????????????

Nadesłał(a): 2005-08-07 21:08:16

no właśnie i co dalej

Nadesłał(a): 2005-08-08 17:08:29

poszatkowane warzywa zalewa się zalewą na przynajmniej 12 godzin lub więcej (od czasu do czasu mieszać), a potem przekłada do słoików i pasteryzuje, pewnie ze 20 minut..

Nadesłał(a): ruiza 2005-08-09 13:08:42

jeśli podaje się przepis do do końca bo nie każdy jest chirurgiem mózgu

Nadesłał(a): zuzanna 55 2005-08-29 21:08:59

Fajny przepis, takiego jeszcze nie widziałam. Jak wklepuje się przepis to od samego początku do samego końca, a nie tak w połowie przepis urwany....

Nadesłał(a): Kama <tabletk@go2.pl> 2005-10-23 14:10:46

Pokrojone warzywa soli się i pozostawia na 12 godz. Z podanych składników robi się zalewę i na gorącą zalewę dać wyciśnięte jarzyny ,gotować około 15 do 30 min na wolnym ogniu, gorące nakładać do słoików i pasteryzować .

Nadesłał(a): 2005-11-14 13:11:44

I co dalej bo moją mamusię to interesuje ??? Hallo !!!

Nadesłał(a): Myszka <Myszkamonia@gazeta.pl> 2006-07-10 09:07:51

Ok dalej jemy pychotka gratulje pomysłu :))

Nadesłał(a): Myszka <Myszkamonia@gazeta.pl> 2006-07-10 09:07:05