
Sałatka na zimę - przepis Cioci Anieli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 13801 razy.

2 kg ogórków świeżych (może być więcej)

2 kg pomidorów zielonych

1 kg cebuli i 1 kg papryki

Wszystkie składniki pokroić w plasterki, posolić i postawić na całą noc.

Szklanka octu 10% i 4 szklanki wody, parę ziarenek pieprzu i ziela, cukier do smaku.

Ocet z wodą i przyprawami przegotować .

Sałatkę wycisnąć i kłaść w zalewę - gotować ok. 1/2 godziny.

Nakładać do słoików gorące, zakręcać i wstawić do piecyka, żeby się zassały.

Z tej porcji wychodzi ok. 25 słoików po dżemie.

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

przepraszam bardzo ale ta sałatka powinna posiadac jeszcze jeden składnik cukier prosze odpowiedzciec
Nadesłał(a):ewelina 2006-07-16 20:07:31

ale przepraszam a ile soli sie daje
Nadesłał(a):karina <karina302@o2.pl> 2006-08-09 21:08:55