Sałatka ogórkowo-selerowa

H A B I B I

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Ogórki gruntowe - 4 kg
- Seler korzeniowy - 1 kg
- Olej rzepakowy - 200 ml
- Ocet 10% - 200 ml
- Sól morska - 4 łyżka
- Cukier - 1 szklanka
- Liście selera korzenuowego -
- Czosnek -
- Kolorowy pieprz ziarnisty -
- Liście laurowe -
- Ziele angielskie -
- Cebula -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki umyć, selera obrać - warzywa utrzeć na największych oczkach tarki (najwygodniej i najszybciej robotem). Dodać sól, cukier, ocet i olej. Wymieszać i odstawić na 8-10 godzin.

KROK 2: Przygotować średnie słoiki (ja używam ok. 500ml) - do każdego włożyć po jednym całym liściu selera, kawałek pokrojonej cebuli, cały liść laurowy, 3-4 ziarna ziela angielskiego i po 8-10 ziarenek kolorowego pieprzu.

KROK 3: Słoiki napełnić sałatką i uzupełnić pozostałą w misce zalewą. Na wierzu położyć posiekany duży ząbek czosnku.

KROK 4: Słoiki szczelnie zakręcić i zapasteryzować ok 30 minut.