Sałatka warzywna w zalewie octowej :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **przetwory**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- Papryka zielona - 350 g
- Ogórki gruntowe - 580 g
- Cebula - 410 g
- Fasolka szparagowa (żółta i zielona) - 400 g
- Marchew - 260 g
- Sól - do smaku
- przyprawy (pieprz ziołowy, pieprz prawdziwy, papryka ostra, pieprz cayenne, zioła prowansalskie) - szczypta
- Zalewa: Woda - 1 litr
- Zalewa: Ocet - 250 ml
- Zalewa: Sól - 1 łyżka
- Zalewa: Cukier - 50 g

Dodatkowe info:

Składniki mogą się różnić, także waga poszczególnych warzyw, jednak w ogólnym rozrachunku powinny stanowić 2 kg, ponieważ na taką ilość wystarczy przygotowanej przeze mnie zalewy :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Końcówki fasolki obciąć, zagotować wodę, wrzucić je na osolony wrzątek i gotować przez 5 minut od ponownego zagotowania. Wszystkie składniki oczyścić i pokroić wg upodobań, jako że jest to sałatka warzywa nie powinny być za duże ;) Przyprawić, wymieszać i ostawić na godzinkę, aby puściły sok.

KROK 2: Wszystkie składniki na zalewę leciutko podgrzać, aby sól i cukier się rozpuściły.

KROK 3: Do oczyszczonych słoiczków nakładamy warzywa, do każdego nalewamy zalewę do zakrycia warzyw i mocno zakręcamy. Na dnie garnka układamy cienką ściereczkę, ustawiamy słoiczki, zalewamy wodą do 2/3 wysokości najmniejszego słoika i gotujemy. Po zagotowaniu się wody, pasteryzować przez 20 minut. Można pozostawić do ostygnięcia w garnku. I już! :D