





Sałatka z patisonów w słoiku

 Skoter

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

Składniki:

patisony większe - 2 szt.
papryka czerwona - 1 szt.
cebula - 1 szt.
ocet - 1/2 szklanka
woda - 1 i 1/2 szklanka

cukier - 1/2 szklanka
sól - 1 łyżka
gorczyca - 1 łyżeczka
papryka słodka mielona - 1 łyżeczka
kurkuma - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Patisony i paprykę umyć. Cebulę obrać.

KROK 2: Z patisonów i papryki usunąć gniazda nasienne. Pokroić warzywa w paski, wsypać sól i wymieszać. Odstawić na kilka godzin. Warzywa zmiękną i puszczą sok.

KROK 3: Odać zebraną ciecz, u mnie była 1 szklanka. Dodać wodę, ocet, cukier i przyprawy. Zagotować. Warzywa powkladać do słoików. Wlać przygotowaną zalewę.

KROK 4: Słoje zakręcić i pasteryzować około 15-20 minut. Wyjąć słoje i odstawić do góry dnem do czasu ostygnięcia.