




## SELER MARYNOWANY

 gacek1000


Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 6 porcji

### Składniki:

SELER - 1 + 1/2 kg

MARCHEW - 1/2 kg

PAPRYKA ŻÓŁTA - 1 szt.

PAPRYKA CZERWONA - 1 szt.

OCET SPIRYTUSOWY 10% - 1 szklanka

WODA ŹRÓDLANA - 6 szklanka

ZIELE ANGIELSKIE - 5 szt.

LIŚĆ LAUROWY - 3 szt.

GORCZYCA - 1 szczypta

SÓL - 2 łyżeczka

CUKIER - 3 łyżka

OLEJ SŁONECZNIKOWY - 3 łyżka

KWASEK CYTRYNOWY - 1 szczypta

SŁOIK - 6 słoik

### Dodatkowe info:

oczywiście w/w składniki typu sól, cukier, ocet, itd można samemu modyfikować w zależności od upodobań konsumenckich - czy bardziej na słodko czy na ostrzej.

oczywiście do naszego selera można dodać jeszcze cebule, czosnek - fantazja jest nie ograniczona.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do garnka wlewamy wodę, ocet, olej, wsypujemy przyprawy i zaczynamy gotować. oczywiście degustujemy zalewę i ewentualnie modyfikujemy do smaku.

**KROK 2:** Warzywa obieramy, myjemy i kroimy na paski lub ścieramy na tarce na grubych oczkach, w zależności od upodobania. Paprykę czyszcimy z pestek i kroimy na paski.

**KROK 3:** Zalewę gotujemy z przyprawami ok 10-15 minut a następnie odcedzamy składniki i zostawiamy na potem gdzieś na talerzyku, po czym zalewa wraca do garnka i na ogień.

**KROK 4:** Do gotującej się zalewy wrzucamy seler i gotujemy go ok 4-5 min, Następnie odcedzamy go do 2-go naczynia tak aby nie zmarnować naszej zalewy. -po czym zalewa wraca na ogień i dalej ją doprowadzamy do wrzenia. tak przygotowany seler zalewany szybko zimna woda przerywając proces gotowania (hartowanie) takie same kroki czynimy z marchewką tylko gotujemy ją odpowiednio krócej 2-3 min

P.S.

papryki nie hartujemy :)

**KROK 5:** do wyparzonych słoików na dno układamy po kawałku liścia laurowego, ziele angielskie, gorczyce które pochodzą z naszej zalewy.

wkładamy po kolei marchewkę, seler, paprykę -tak naprawdę to kolejność obojętna jak komu pasuje.

**KROK 6:** do tak przygotowanych słoików wlewamy gorąco zalewę i zakręcamy szczelnie naczynia.

po czym poddajemy je procesowi pasteryzacji (wekowania).

ja gotuje ok 15 min , po czym wykładam na suchą ścierkę zakrętkami do dołu pozostawiając do wystygnięcia

**KROK 7:** i to finał naszych zmagañ .....