

SAŁATKA WIESI LUKS

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 03 września 2007 13:40 -

2 kg zielonych pomidorów 1/2 kg papryki 2-3 ostre papryczki 1 kg białej kapusty 1 kg cebuli 1 kg marchewki

sól

ZALEWA: 1/2 l oleju, 1 szklanka octu, 4 łyżki cukru (200g), 4 listki laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego

Marchewkę oskrobać i zetrząć na grubej, jarzynowej tarce. Kapustę oczyścić z wierzchnich liści, pokroić na ćwiartki, usunąć głąb i poszatковать. Obraną cebulę pokroić na cienkie półtalarki, z opłukanej papryki usunąć nasiona, pokroić strąki w paseczki. Ostre papryczki pokroić w krążki. Pomidory w całości poszatковать. Wszystko razem włożyć do dużego garnka, posypać solą, dobrze wymieszać, przykryć i odstawić, najlepiej na noc.

Następnego dnia zagotować całą sałatkę przez 10 minut.

Olej zagotować z octem i przyprawami, gorącym zalać sałatkę, dobrze wymieszać. Natychmiast wkładać do słoików i zamykach. Pasteryzować ok. 15 minut w temp. ok 85° C.

Sałatka jest znakomitym dodatkiem do pieczonego mięsa lub kielbasy z grilla.