

Sałatka amerykańska

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: Ally30, dnia 29 Września 2013r. o 21:53

Tagi: Sałatka

Rodzaj dania: przetwory sałatki, surówki

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ogórek gruntowy	4	kg	warzywa
cebula	1/2	kg	warzywa
papryka czerwona	4	szt.	warzywa
woda	12	szklanka	płyny i sosy
sól	1	szklanka	przyprawy i zioła
seler naciowy	3	szt.	warzywa
curry	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
ocet dowolny	2	szklanka	płyny i sosy
cukier	3	szklanka	dodatki
ziele angielskie	1	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

Ogórki pokroić w talarki i zalać zalewą solną w skład której wchodzi 8 szklanek wody, 1 szklanka soli, 3 łyżki selera naciowego. Odstawić na 3 godziny. Odcedzić i układać w słoikach. Cebulę i paprykę pokroić i dodać do ogórków. Pasteryzować 10 minut. Zalać zagotowaną, zimną zalewą w skład której wchodzi 4 szklanki wody, 2 szklanki octu, łyżka ziela angielskiego, 3 szklanki cukru i 1 łyżeczka przyprawy curry.



Dla ilu osób: 10
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cena:
 Liczba kalorii: