



Sałatka zimowa z marchwi i cukini

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [zakochana501](#), dnia 14 Stycznia 2011r. o 21:13

Tagi: Sałatka zimowa z marchwi i cukini

Rodzaj dania:sałatki, surówki

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
marchew	1	kg	warzywa
cukinia	1	kg	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
ocet dowolny	1	szklanka	płyny i sosy
woda	2	szklanka	płyny i sosy
sól	1,5	łyżka	przyprawy i zioła
cukier	2	łyżka	dodatki
pieprz czarny ziarnisty	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
ziele angielskie	1	łyżka	przyprawy i zioła
liść laurowy	3	szt.	przyprawy i zioła
gorczyca biała	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

Marchew wyszorować, oskrobać i zanurzyć na 5 min. we wrzątku, po czym olać zimną wodą i poszatkować. Cukinię i cebulę umyć i obrać, następnie poszatkować w paseczki, zanurzyć na moment na sicie we wrzącej wodzie i odcedzić. Warzywa wymieszać, rozłożyć do wyparzonych słoików, zalać wrzącą zalewą, przygotowaną z pozostałych składników, zamknąć i pasteryzować.

Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: