

Sałatka z ogórków do słoika

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 40 minut

Liczba porcji: około 4 słoiki o pojemności 400 ml każdy

Czas gotowania: 20 minut

Użyte akcesoria :

- tarcza

Przygotowanie :

1. Wszystkie warzywa dobrze umyć i osuszyć, z papryk pozbyć się gniazd nasiennych, z cukinii odciąć końcówki, marchewkę i cebulę obrać.
2. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na niego tarczę do cięcia w plasterki. Założyć pokrywę z popychaczem. Zetrzeć 2 kg ogórków w plasterki. Czas 1 minuta, prędkość 6.
3. Zdjąć pokrywę z popychaczem, zdjąć tarczę, starte ogórki przesypać do większej miski.
4. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na niego tarczę do cięcia w plasterki. Założyć pokrywę z popychaczem. 1 kg cukinii przekroić wzdłuż na pół. Zetrzeć cukinię w plasterki. Czas 30 sekund, prędkość 6.
5. Zdjąć pokrywę z popychaczem, zdjąć tarczę, startą cukinię przesypać do miski z ogórkami.
6. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na niego tarczę do cięcia w plasterki. Założyć pokrywę z popychaczem. 200 g czerwonej papryki i 150 g żółtej papryki (oczyszczone z gniazd nasiennych) zetrzeć na tarce do cięcia w plasterki. Czas 30 sekund, prędkość 6.
7. Zdjąć pokrywę z popychaczem, zdjąć tarczę, starte papryki przesypać do miski z ogórkami.
8. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na niego tarczę do cięcia w plasterki. Założyć pokrywę z popychaczem. 250 g cebuli i 250 g marchewki

zetrzeć na tarce do cięcia w plasterki. Czas 30 sekund, prędkość 6.

9. Zdjąć pokrywę z popychaczem, zdjąć tarczę, starte warzywa przesypać do miski z ogórkami.
 10. Do miski z warzywami wsypać 80 g soli. Dłońmi wszystko razem dobrze wymieszać. Miskę odstawić na 2-3 godziny, aż warzywa puszczą sok.
 11. Warzywa odsączyć z soku, który puściły i przekładać je do wyparzonych słoików o pojemności 400 ml (lekko je w słoiku dociskając).
 12. Do każdego słoika włożyć po 2 ziarna ziela angielskiego, 2 ziarna czarnego pieprzu, 1 liściu laurowym i wsypać po pół łyżeczki białej gorczycy.
 13. Teraz pora przygotować zalewę. Do naczynia miksującego wlać 1000 g wody, 250 g octu spirytusowego 10%, wsypać 200 g cukru i 20 g soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Zalewę zagotować. Opcja na parze, czas 5 minut, prędkość 1.
 14. Zdjąć pokrywę, gorącą zalewę przelewać do słoików tak, aby zalewa w całości pokrywała warzywa. Słoiki mocno zakręcić pokrywkami.
 15. Na dno garnka położyć ścierkę, do garnka wkładać słoiki z surówką tak, aby słoiki się nie stykały. Zalać je wodą do 3/4 ich wysokości.
 16. Słoiki pasteryzować 10 minut od momentu zagotowania się wody w garnku.
 17. Następnie słoiki układać do góry dnem w chłodnym miejscu na ściereczce, aby dobrze się wystudziły. Sałatka jest gotowa po około 4 dniach.
-

Wskazówki :

Ostrzeżenia- Słoiki po wyjęciu z garnka są gorące!!!