

PAPRYKOWA SAŁATKA Z SZEGEDU

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 03 września 2007 12:09 - Poprawiony poniedziałek, 03 września 2007 12:39

1 kg czerwonej papryki 150 g : seler, pietruszki, kalafiora kilka ząbków czosnku, sól; ZALEWA: 1 szklanka wody, 1/2 szklanki octu, 4 listki laurowe, 1 łyżka cukru (50g)

Umytą paprykę oczyścić z nasion i pokroić w paski. Seler i pietruszkę oskrobać, pietruszkę pokroić w talarki i półtalarki, seler w kostkę. Kalafiora podzielić na różyczki i także pokroić w grubsze plasterki. Czosnek drobno posiekać, ale nie przeciskać przez prasakę. W wyparzonych słoikach układać ściśle warstwy papryki, seler, pietruszki i kalafiora. Każdą warstwę posypać solą i czosnkiem. Zawartość słoika mocno docisnąć, obciążyć (ja używam mniejszego słoiczka wypełnionego wodą) i zostawić w zimnym miejscu do następnego dnia.

Zagotować wodę z octem, cukrem i listkami laurowymi. Wrzącą zalewą zalać przygotowaną sałatkę, przykryć i odstawić na 12 godzin. Następnego dnia odcedzić zalewę, przegotować i wrzątkiem zalać sałatkę. Przykryć, odstawić na 12 godzin. Trzeciego dnia ponownie odcedzić zalewę, zagotować, zalać sałatkę do pełna, tak by była całkowicie przykryta, zamknąć słoiki. Pasteryzować ok. 10 minut w temp. 85°C.