



Elkészítés: 90 perc
Pihentetés: 1 éjszaka

Nem nagy munkaigény, de fantasztikus vitaminforrás télire.

Ne sajnáld rá az időt, mert megéri.

Házi csalamádé



FŐZÉS

1x1

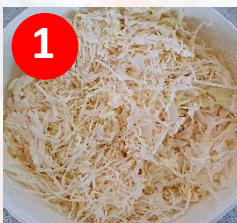
Hozzávalók (kb. 12 üveg)

2,5 kg édes káposzta
1 kg sárgarépa
1 kg uborka

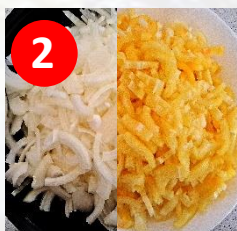
0,5 kg hagyma
1 kg paprika
2,5 dl 20 %-os ecet

10 dkg só
0,70 dkg cukor
1 teáskanál borkén
1 teáskanál szalicil

Elkészítés:



A káposztát legyaluljuk.



A hagymát megpucoljuk, és felkarikázzuk.
A paprikát kicsumázzuk, és felszeleteljük.



A sárgarépát megpucoljuk és szeletelővel felszeleteljük.
Az uborkát megmossuk, és szintén felszeleteljük.



Az összes előkészített zöldséget egy nagy tálban összekeverjük.

A sót, cukrot, borként, szalicilt összekeverjük, és hozzáadjuk a zöldségekhez.



Végül ráöntjük az ecetet, és azzal is jól átkeverjük. Félretesszük és legalább 4 – 6 órát, vagy akár egy éjszakát állni hagyjuk. Ezalatt levet ereszt, amire szükségünk lesz.



Ezután már csak üvegekbe rakjuk, jól megnyomkodva, és a saját levével felöntve eltesszük.