

Sałatka z papryki

Składniki

1,5 kg czerwonej papryki, 40 dag cebuli, 60 dag pomidorów, 50 dag kwaśnych jabłek, 3/4 szklanki oleju, sól, pieprz

Sposób przyrządzenia



Z papryki wyciąć gniazda nasienne, strąki opłukać, osączyć i pokroić w paski. Cebulę pokroić w plasterki i zeszklić na rozgrzanym oleju. Dodać paprykę i smażyć razem kilka minut. Następnie dodać obrane jabłka, starte na tarce o dużych oczkach, oraz pokrojone w ćwiartki pomidory, wcześniej sparzone i obrane ze skóry. Dusić ok. 10 min, doprawić solą i pieprzem. Na koniec wsypać posiekaną natkę i gotować jeszcze minutę. Nałożyć sałatkę do wyparzonych słoików typu twist, zakręcić i pasteryzować 20-25 minut.