**SAŁATKA WARZYWNA**

***Potrzebne produkty:***

 1 kg białej kapusty

½ kg ogórków

1 papryka czerwona

1 papryka zielona

2 marchewki

2 duże cebule

1 por

3-4 łyżki cukru

1 ½ łyżki soli.

150 ml oleju

***Przyprawy***  :

2 łyżki musztardy sarepskiej, 100 ml octu winnego, 5-6 liści laurowych, 10 szt. ziela angielskiego, 1 łyżka gorczycy, 2 łyżeczki estragonu, Pieprz czarny do smaku.

***Sposób przygotowana:***

1. Kapustę poszatkować, ogórki pokroić w plastry, paprykę pokroić w paski, marchewkę zetrzeć na tarce jarzynowej, cebulę pokroić w piórka, por przekroić na pół wzdłuż i pokroić w piórka.
2. Wymieszać wszystkie warzywa razem, dodać sól, estragon, musztardę i dokładnie wymieszać. Odstawić na kilkanaście minut.
3. Ocet zagotować z olejem, cukrem, liśćmi laurowymi, gorczycą, zielem angielskim i wystudzić.
4. Po wystudzeniu dodać do warzyw i dokładnie wymieszać.
5. Sałatkę układać w wyparzonych słoikach. Zakręcić i wstawić do piekarnika. Pasteryzować przez 30 minut w temperaturze 130 ᵒC. Można również pasteryzować w kąpieli wodnej 15minut.
6. Po wyjęciu z piekarnika ustawić słoiki do góry dnem, pozostawiając do wystudzenia. Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.
* ***Idealna jako dodatek do dań mięsnych, drobiu i ryb.***