



Hozzávalók:

3 kg gyöngyhagyma

a salátaléhez:

2,5 liter víz, 4 dl 15 %-os étellecet, 12,5 dkg só, 50-60 dkg kristálycukor, 0,75 dkg (7,5 gramm) borkénpor, 0,75 dkg (7,5 gramm) natriumbenzoát, fél csomag (maréknyi) egész fekete bors, fél csomag (8-10) babérlevél

1. Az eltevéshez kiválasztott kisebb üvegeket alaposan fertőtlenítjük, előkészítjük. Amíg lecsöpögnek, megtisztítjuk a gyöngyhagymát, majd elosztjuk az üvegekben.
2. A salátaléhez valókat egy tiszta lábasban fölforraljuk, megvárjuk amíg langyosra hűl, így merjük a gyöngyhagymára, ügyelve arra, hogy teljesen ellepe. lezárjuk, és már mehet is a

helyére.

Elkészítési idő: 2 óra