

Cukinia marynowana



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

cukinia 5 kilogramów

Marynata:

woda 2 1/4 litra

ocet 10 % 650 mililitrów

sól 3 łyżki

cukier 500 gramów

Dodatkowo (na każdy stoik):

czosnek 2 ząbki

koperek 1 gałązka

nasiona gorczycy Prymat 1/4 łyżeczki

Pieprz czarny ziarnisty Prymat 3 sztuki

Liść laurowy suszony Prymat 1 sztuka

ziele angielskie 3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki zalewy zagotować, co jakiś czas mieszając, aby cukier i sól dobrze się rozpuściły. Do czystych, suchych słoików włożyć gałązkę kopru, czosnek, gorczycę, ziele, liść i ziarna pieprzu. Cukinię umyć, odciąć końcówki i przekroić na pół, a następnie na pasku. Ułożyć na stojąco w słoikach dość ciasno. Zalać przygotowaną gorącą marynatą i mocno zakręcić. Słoiki pasteryzować w garnku wyłożonym ściereczkami od czasu zagotowania wody, przez ok. 20 minut. Gorące słoiki wyjąć na ściereczkę i pozostawić do całkowitego wystudzenia. Można przykryć je dodatkowo kocem i zostawić na noc.