

## Cukinia marynowana



### IZIONA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>koper</b>	gałązki
<b>pietruszką zieloną</b>	gałązki
<b>Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat</b>	1 torebka
<b>Zalewa:</b>	
<b>woda</b>	1.1/2 litra
<b>ocet 10 %</b>	1 szklanka
<b>cukier</b>	3.1/2 łyżki
<b>sól</b>	1.1/2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą cukinię bez obierania kroimy w cienkie plasterki (cukinia musi być młoda i jeszcze cienka z małymi gniazdami nasiennymi) i układamy w stoikach, dodajemy po kilka ziarenek kolorowego pieprzu, koper i pietruszkę w całości po 2-3 gałązki.

Składniki zalewy gotujemy i zimną zalewamy stoiki, gotujemy do 3 min od zagotowania wody. Dłuższe gotowanie spowoduje że cukinia za bardzo zmięknie.