

Cukinia w pomidorach na zimę



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|---|----------------|
| cukinia | 1 kg |
| pomidory | 1 kg |
| papryka | 6 szt/kolorowa |
| cebula biała | 2 szt |
| olej rzepakowy | 1/2 szklanki |
| natka pietruszki | 1 pęczek |
| sól i pieprz | do smaku |
| cukier | do smaku |
| Przyprawa do zup i potraw Kucharek | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Pomidory sparzyć, połączyć zimną wodą, obrać ze skórki i pokroić oddzielnie razem z cebulą. Paprykę oczyścić z nasion również pokroić i zeszklić na oleju razem z cebulą. Dodać pomidory razem z powstałym sokiem, przyprawić do smaku i wymieszać. Cukinię obrać, pokroić w słupki, wrzucić do warzyw, zgotować przez 1 minutę. Przełożyć do wyparzonych słoików, szczelnie zamknąć. Pasteryzować około 25 minut, podawać do mięs lub do ryb.