

“Języki teściowej” z cukinii.



SŁODKOSŁODKA83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 słoiki 500 ml

cukinia	2 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka
marchew	1 sztuka
czosnek	4 ząbki
koper	2 gałązki
pietruszka zielona	2 gałązki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	8 ziaren
ziele angielskie	4 ziarna

Zalewa:

woda	1 l
sól	1 łyżka
cukier	2 łyżki
ocet spirytusowy	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać marchewkę i zetrzeć w słupki na tarce, podzielić na pół i ułożyć na dnie słoików.

Do każdego słoika włożyć po gałązce kopru i pietruszki, po 2 ząbki czosnku, po 4 ziarenka pieprzu i po 2 kulki ziela angielskiego.

Cukinie wymyć i odciąć końcówki – najlepiej użyć młodą cukinię.

Pokroić na cienkie plastry wzdłuż, najlepiej użyć do tego obieraka do warzyw. Plastry muszą być cienkie, żeby swobodnie się rolowały, bez łamania.

Paprykę pokroić na słupki, jeśli użyjesz ostrą paprykę uzyskasz prawdziwy efekt “języka teściowej”

A jeśli w domu są dzieci, to lepiej użyj łagodnej papryki.

Rozłożyć na deseczce plaster cukinii, położyć paseczek papryki na jednym z końców i rolować dość ciasno, następnie układać na dnie słoików.

Zrobić zalewę, wlać do rondelka wodę, wsypać sól - łyżka z górką i cukier i zagotować.

Do każdego słoika wlać po 50 ml octu, następnie zalać gorącą zalewą. Ranty słoików wytrzeć ściereczką, mocno zakręcić.

Pasteryzować 5 min. od momentu zagotowania się wody w garnku, następnie wyjąć słoiki na ręcznik, odwrócić do góry dnem i pozostawić do wystygnięcia.

Na drugi dzień słoiki wynieść do piwnicy.