

## Pikle z cukinią



### ILONA ALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	2 sztuki
<b>pieczarki</b>	50 dag
<b>ogórki</b>	2 kg
<b>papryka</b>	1 kg
<b>kalafior</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	50 dag
<b>sól kamienna</b>	1 szklanka
<b>ocet</b>	4 szklanki
<b>woda</b>	12 szklanek
<b>cukier</b>	4 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Ogórki kroimy w połówki lub ćwiartki, w zależności od wielkości ogórka. Paprykę kroimy w paski lub na inne, niewielkie kawałki, kalafiora dzielimy na różyczki i obgotowujemy przez chwilę. Pieczarki obieramy, kroimy na pół i również obgotowujemy przez chwilę. Cebulę kroimy w plastry lub ćwiartki. Cukinię kroimy w plasterki. Jeśli używamy dużej, wówczas usuwamy nasiona.
- KROK 2** Wszystkie składniki mieszamy ze sobą w garnku lub dużej misce, dodajemy przyprawy, sól. Odstawiamy na 2- 3 godziny. Później warzywa przekładamy do wyparzonych słoików. Z pozostałych składników zagotowujemy zalewę i gorącą zalewamy warzywa.
- KROK 3** Zakręcamy od razu i przez kilka minut pasteryzujemy w garnku z wodą zanurzając słoiki na 2/3 wysokości. Kilka minut, czyli 8- 10.

