

## sałatka z cukini



### ŁUCJA1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	2 kg
<b>ocet 10 %</b>	1 szkl.
<b>cukier</b>	1/2 szkl.
<b>sól</b>	1 łyżka
<b>ziele angielskie</b>	2 łyżki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	10 szt.
<b>kolendra</b>	2 łyżki
<b>olej</b>	50 ml.
<b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie obrać i poszatkować na małe kawałeczki. Włożyć do rondla. Zalać 1 litrem wody, wsypać sól, cukier, przyprawy i zagotować. Po 15 minutach wlać ocet i dobrze wymieszać. Gorące nakładać do słoiczków, każdy słoiczek zalać 1 łyżką oleju i odwracać do góry dnem.