

## Sałatka z cukinii



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Składniki

<b>cukinia</b>	2,5 kg
<b>cebula</b>	3 szt
<b>marchew</b>	
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>natka pietruszki</b>	1/2 pęczka
<b>sól</b>	

### Zalewa

<b>woda</b>	125 ml
<b>olej</b>	125 ml
<b>ocet</b>	125 ml
<b>cukier</b>	100 g

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie obieramy ,kroimy na plasterki i solimy. Odstawiamy na 3 godziny.  
Cebule ,czosnek i natkę drobno siekamy. Marchew ścieramy na dużych oczkach i z odcisniętą cukinią mieszamy. Przekładamy do słoików i zalewamy przygotowaną i schłodzoną zalewą (składniki zalewy zagotowujemy i chłodzimy). Pasteryzujemy 15 min.