

Sałatka z cukinii z papryką i cebulą



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	3 szt średnie
papryczka chili	2 szt mniejsze
papryka żółta	0,5 szt
sól	75 gr
cukier	150 gr
ocet	150 ml
cukinia	1,5 kg
Gorczyca biała cała Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Z cukinii odciąć końcówki i razem z skórką pokroić w cieniutkie plasterki. Wymieszać dokładnie z solą i odstawić na 2 godziny, od czasu do czasu przemieszać.
- KROK 2** Następnie cukinię przepłukać dwa razy zimną wodą i odcisnąć z nadmiaru wody. Do przepłukanej cukinii dodać cebulę pokrojoną w cieniutkie piórka, żółtą paprykę pokrojoną w paseczki oraz oczyszczoną z nasion i pokrojoną w paski papryczkę chili. Dodać gorczycę, cukier, ocet i całość dokładnie przemieszać i ponownie odstawić na 2 godz.
- KROK 3** Sałatkę przełożyć do słoików razem z powstałą zalewą, szczelnie zakręcić i pasteryzować od zagotowania 15 min.