

Surówka z cukini i papryki



SMACZNEGOTOWANIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

cukinia	2,5 kg.
cebula biała	4 kg.
papryka	4 kg.
sól	1/4 szkl.

Zalewa

ocet	1,5 szkl.
cukier	2,5 szkl.
curry	1,5 łyżeczki
Gorczyca biała cała Prymat	1,5 łyżeczki
cynamon	1,5 łyżeczki
pieprz	1 łyżeczka

Lista składników

czosnek
ziele angielskie
Liść laurowy suszony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię i paprykę kroimy w kostkę. Cebulę w piórka .Wszystko zasypujemy solą i odstawiamy na parę godzin, co jakiś czas mieszając.

Wszystkie składniki do zalewy mieszamy razem i doprowadzamy do wrzenia.

Cukinię odcedzamy , wkładamy do słoików. Do każdego wrzucamy kilka ziarenek ziela angielskiego, ząbek czosnku oraz liść laurowy. Zalewamy jeszcze ciepłą zalewą. Pasteryzujemy ok. 10 min.