

## cukinia w curry



**KATE131**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                          |                         |
|------------------------------------------|-------------------------|
| <b>cukinia</b>                           | 2,5 kg                  |
| <b>woda</b>                              | 7 szklanek              |
| <b>ocet 10 %</b>                         | 1,5 szklanki            |
| <b>cukier</b>                            | 3 szklanki              |
| <b>sól</b>                               | 1,5 łyżki               |
| <b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b> | 1 czubata łyżka         |
| <b>cebula</b>                            | 2-3 szt                 |
| <b>liście selera</b>                     | tyle ile słoików        |
| <b>Gorczyca biała cała Prymat</b>        | po kilka ziarenek/słoik |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

na dnie słoika kładziemy gruby plaster cebuli i ziarna gorczycy. kroimy cukinię w słupki - jak na zdjęciu. przykrywamy liściem selera i zalewamy zalewą. pasteryzujemy ok 15 minut. bardzo smaczne, u mnie dodawane do wielu obiadów oraz do mięs z grilla.