

Cukinia marynowana



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1,5 kg
czosnek	3 ząbki
pieprz ziarna	
ziele angielskie	
oregano	
sól	3 dkg
cukier	3 dkg
ocet	100 ml
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć ,pokroic wzdłuż na grube plastry,ułożyć w słoikach przekładając czosnkiem.
Zagotowac 1,5 litra wodyz octem i przyprawami,
gorącą marynatą zalac cukinię,przykryć 2 cm warstwa oliwy i zamknąć,
pasteryzować 30 min.