

Cukinia z papryką



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	9 szk
sól	1 szk
cebula	1/2 kg
por średni	1 szt
woda	4 szk
cukier	2 szk
ocet	1i1/2 szk
Gorczyca biała cała Prymat	
ziele angielskie	
koper posiekany	
Liść laurowy suszony Prymat	
pieprz ziarnisty	
cukinia	5 kg
papryka	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie obrać, pokroić w paski, wrzucić do miski.

Sól rozpuścić w wodzie, zalać zalewą cukinie, odstawić na 2 godziny.

Paprykę i pora oczyścić, pokroić w paski, posolić i odstawić na 2 godziny.

Przygotować słoiki, na dno każdego wrzucić 1 liść laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego, 1/2 łyżeczki gorczycy, 4 ziarna pieprzu.

Z warzyw odlać sok, wszystko razem wymieszać dodając koper.

Ułożyć sałatkę w słoikach.

Wymieszać zalewę, zalać warzywa. Pasteryzować 5-8 minut.

