

Pikantna sałatka z cukini



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	4 kg
czosnek	1 główka
cebula biała	4 szt. spore
woda	4 l
Kolendra cała Prymat	3 łyżeczki
Owoc jałowca cały Prymat	7-8 szt
cukier	4 łyżki
Kwas cytrynowy Prymat	4 dkg
sól	4 płaskie łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
Papryka ostra mielona Prymat	5 strąki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	2 łyżeczki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię pokroić w plastry, cebulę w pół talarki, czosnek w drobne plasterki, paprykę w paseczki, wszystkie składniki wymieszać i nałożyć do słoików. Zagotować zalewę z przyprawami, nalać do słoików i pasteryzować ok 20 min.