

cukinia po żydowsku



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Zalewa:

woda	1,5 szklanki
cukier	3/4 szklanki
sól	1 czubata łyżka
trochę kopru	
czosnek	0,5 główki
pieprz	kilka ziaren
cukinia	2,5 kg
cebula	1 sztuka
marchew	1 sztuka
ocet	pół szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ze składników: woda, cukier, ocet, sól- gotujemy zalewę (ok 5 minut). zalać wrzątkiem uprzednio pokrojoną cukinię w słupki oraz cebulę pokrojoną w półkola i marchewką. po 3 godzinach wkładać do słoików i zalać tą samą wodą. gotować słoiki 7 minut