

Cukinia marynowana



UNIKAT23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	1 kg
marchewka	5 szt.
cebula	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie dokładnie myję i kroję w plastry. Marchewkę obieram i też do osobnej miseczki kroję w plasterki, natomiast cebulę kroję w krążki. do słoika wkładam gałązkę kopru, gorczycę, listek liścia laurowego, ziarenka ziela angielskiego. Na dno słoika wkładam parę plasterków marchewki, cebulę i cukinie, i tak powtarzam czynność, aż słoik zapełni się. Robię zalewę: 3 szkl wody, 1,5 szkl octu, 3/4 szkl cukru. Zalewę gotuję i zalewam słoiki, Pasteryzuję 10 minut.