

## Cukinia marynowana



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**Składniki:**

**cukinia** 5 kilogramów

**Marynata:**

**woda** 2 1/4 litra

**ocet 10 %** 650 mililitrów

**sól** 3 łyżki

**cukier** 500 gramów

**Dodatkowo (na każdy stoik):**

**czosnek** 2 ząbki

**koperek** 1 gałązka

**nasiona gorczycy Prymat** 1/4 łyżeczki

**Pieprz czarny ziarnisty Prymat** 3 sztuki

**Liść laurowy suszony Prymat** 1 sztuka

**ziele angielskie** 3 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** Składniki zalewy zagotować, co jakiś czas mieszając, aby cukier i sól dobrze się rozpuściły.
- 2.** Do czystych, suchych słoików włożyć gałązkę kopru, czosnek, gorczycę, ziele, liść i ziarna pieprzu.
- 3.** Cukinię umyć, odciąć końcówki i przekroić na pół, a następnie na paski. Ułożyć na stojąco w słoikach dość ciasno. Zalać przygotowaną gorącą marynatą i mocno zakręcić.
- 4.** Słoiki pasteryzować w garnku wyłożonym ściereczkami od czasu zagotowania wody, przez ok. 20 minut.
- 5.** Gorące słoiki wyjąć na ściereczkę i pozostawić do całkowitego wystudzenia. Można przykryć je dodatkowo kocem i zostawić na noc.