

sałatka z cukini



ŁUCJA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	2 kg
ocet 10 %	1 szkl.
cukier	1/2 szkl.
sól	1 łyżka
ziele angielskie	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	10 szt.
kolendra	2 łyżki
olej	50 ml.
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie obrać i poszatkować na małe kawałeczki. Włożyć do rondla. Zalać 1 litrem wody, wsypać sól, cukier, przyprawy i zagotować. Po 15 minutach wlać ocet i dobrze wymieszać. Gorące nakładać do słoiczków, każdy słoiczek zalać 1 łyżką oleju i odwracać do góry dnem.