

Salaterka z cukinii :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kawałek marchewki (białej rzodkwi lub korniszon)	1 sztuka
liście selera	do dekoracji
ocet 10 %	1/2 szklanki
woda	1 litr
cukinia	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię umyć i przekroić na pół wzdłuż . Wydrążyć miękki środek. Brzegi ponacinać małym nożykiem tak by tworzyły się ząbki .Ocet wymieszać z wodą. Cukinie zanurzyć w zakwaszonej wodzie i zostawić na 10 minut (nie będą żółkły jak dłużej postoją) .Wyjąć z wody , osuszyć , układać korniszony (lub to co tam ma być).Dekorować różyczką z marchewki (białej rzodkwi do grzybków- czarnych oliwek , lub korniszona do pomidorków) i liśćmi selera. Paterę na której mają leżeć przykryć białymi , papierowymi , ażurowymi serwetkami i ułożyć na nich napełnione cukinie.