

Cukinia w kurkumie



Autor: **pplus**
Przepisów: 1 Ocena: 141

 1-2 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- cukinia, 3kg
- cukier, 3 szklanki
- ocet, 2,5 szklanki
- Papryka czerwona, 2 szt
- cebula, 3 szt
- kurkuma, 1 paczka
- gorczyca, 2 łyżki
- czosnek, 3 ząbki

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinie umyć, środek wydrążyć, pokroić w plasterki, paprykę w słupki, cebule w krawki, a do tego cukier, ocet, kurkumę, gorczycę i czosnek wycisnięty, wszystko do jednego naczynia i wymieszać. To musi odstąć 4 godziny, co jakiś czas przemieszać żeby puściło sok. Po 4 h włożyć do słoików, słoiki gotować 15 min od momentu bulgotania, po wyjęciu do góry dnem do wystygnięcia. Potem już tylko degustować!! Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: