

Kiszona cukinia.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18070**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- cukinia 3-4 szt
- koper kilka gałązek
- czosnek p 4 ząbki na słoik
- chrzan po kawałku do słoika
- woda przegotowana dobrze słona

Sposób przygotowania:

- 1 Umytą cukinię pokroić w paski pasujące długością do słoika. Jeśli cukinia jest starsza wykroić środek z nasionami.
Na spód słoika litrowego dać koper, czosnek, oraz chrzan, na to ułożyć paski cukinii, na wierzch dać troszkę kopru oraz dwa ząbki czosnku.

Wodę zagotować ze solą, najlepsza by była sól kamienna lub morską... łyżkę soli na 1 litr wody.

Gorącą przegotowaną wodą zalewamy cukinię, boki słoika wytrzeć do sucha, zakręcić i odstawić w kuchni na noc.

Na drugi dzień wynieść w chłodne miejsce.

Smacznego zyczeń!

Twoje notatki do przepisu: