

# Marynowana cukinia



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **723** Ocena: **48101**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- cukinia 1 szt
- marynata: sól 1 łyżka, ziarna kolorowego pieprzu, oliwa z oliwek 2 łyżki, ocet 4 łyżki, woda 1/2 litry
- cebula 2 szt
- czosnek 4 ząbki

## Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię obrać, pokroić w plasterki. Cebulę pokroić w piórka, każdy ząbek czosnku przekroić na połowę.  
Składniki marynaty zagotować. Do gotującej zalewy wrzucić cebulę i czosnek, gotować 5 minut. Marynatę przestudzić. Plastry cukinii ułożyć w słoiku, zalać zimną marynatą. Słoik nakryć ściereczką lub kawałkiem ręcznika papierowego, obwiązać sznureczkiem lub gumką. Całość włożyć do lodówki na 3 doby. Po tym czasie cukinię odsączyć z zalewy i... podawać na stół.
- 2 Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: