

Ostre pikle z cukinii



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19507**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki:
- Cukinia młoda 2 kg
- Sól 4 łyżki
- Chili 1 łyżeczka
- Czosnek 1 główka
- Składniki na zalewę:
- Ocet 1 l szklanki
- Cukier 3 szklanki
- Olej 8 łyżek

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Cukinie opłukać, pokroić na 4-6 części wzdłuż. Zasypać solą i odstawić na 6 godzin. Następnie odlać powstały sok, dodać chili i wymieszać z zmiądzonym czosnkiem. Z podanych składników ugotować zalewę, wlać do cukinii i odstawić na 12 godzin. Gotowe pikle przełożyć do wyparzonych słoików, zalać tą samą zalewą i pasteryzować przez 5 minut.

Twoje notatki do przepisu: