

Pikle z cukinii z "włoską nutką"



Autor: **Majala**
Przepisów: **94** Ocena: **988**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 duże i dojrzałe cukinie
- dużo czosnku dużo bazylii, cząbrku i majeranku
- 2 papryki chili (wcale nie będzie za ostro)
- małe pomidorki
- opcjonalnie kwiaty cukinii

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię i warzywa umyć.



- 2 Cukinię obrać , wydrążyć i pokroić w kostkę.
Posypać 1 łyżką soli, wymieszać i pozostawić na 2-3 godziny aby puściła sok



- 3 Do wyparzonych słoików włożyć bazylię, czosnek oczyszczony i pokrojony w grube części oraz pokrojoną w paski paprykę chili. Nałożyć cukinię lekko ugniatając. włożyć kilka pomidorków cherry, przykryć cukinią. Lekko ugnieść i włożyć cząber, majeranek, chili i czosnek. Dodatków ma być dużo. Zagotowaną i ostudzoną zalewą :

1 szklanka octu jabłkowego

5 szklanek wody

5 łyżeczek soli

5 łyżek cukru

po 1 łyżeczce pieprzu w ziarenkach, ziela angielskiego, gorzycy, 5-6 listków laurowych

zalać cukinię , odczekać aż wsiąknie zalewa i uzupełnić. Można pomóc sobie przepychając widelcem.

Wytrzeć słoiki i zamknąć.

Pasteryzować 15 minut od zagotowania.



Twoje notatki do przepisu: