

Cukinia w zalewie curry

Przepis dodany przez użytkownika mariwanna



Słodko-kwaśna cukinia o lekkim posmaku curry, wspaniały dodatek do dań głównych.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- młode cukinie (zielone i żółte) - 8-10 szt.
- czerwona papryka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- natka pietruszki - 1 szt.
- woda - 1,5 l
- cukier - 1,5 szkl.
- ocet - 200 ml
- curry - 1 op.
- sól - 1 łyżka(i)
- czosnek - 2
- gorczyca - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cukinie pokroić w cienkie plastry, paprykę w krótkie paski. Wodę zagotować z cukrem, do gotującej się wody dodać sól, pokrojony czosnek, curry i gorczycę, na koniec wlać ocet. Do słoika na dno kłaść liść pietruszki, plaster cebuli i na przemian plastry cukinii zielone i żółte i paprykę. Całość zalać gorącą zalewą. Zakręcić słoiki, pasteryzować 5-7 minut. (Wychodzi ok. 8 słoików po 400ml)