

Konserwowa cukinia z miodem

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

8 szt.	Cukinia, średni rozmiar
1 szt.	Czerwona cebula, mała
80 ml	Oliwa z oliwek
2 szt.	Ząbek czosnku
400 ml	Bulion warzywny
1 łyżeczka	Miód
1 łyżeczka	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 łyżka	Gorczyca żółta cała
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przygotowanie

1. Umyj cukinię i za pomocą obieraczki do ziemniaków lub ostrej tarki pokrój w cienkie, szerokie paski.
2. Ułóż paski w naczyniu i posyp każdą warstwę solą morską. Pozostaw do zaparzenia na około 30 minut.
3. Zwiń paski cukinii i ułóż je w sterylnych słoikach. Obierz czerwoną cebulę i pokrój cienko.
4. Wsyp do słoika ziarna kolorowego pieprzu i gorczycę. Ząbki czosnku rozgnieć grzbietem noża i lekko zrumień na rozgrzanej oliwie z oliwek. Włóż czosnek do słoików.
5. Wlej bulion warzywny do garnka, dodaj miód i sól. Doprowadzić do wrzenia. Zalej cukinie w słoikach.
6. Natychmiast zamknij słoiki i pozostaw do ostygnięcia. Można je przechowywać w lodówce przez kilka tygodni.

WSKAZÓWKA: Cukinie doskonale komponują się z kozim serem.