



Zimnica od tikvica s medom

⌚ 30—40 Min 

Priprema

- 1 Operite tikvice i narežite na tanke trake.
- 2 Stavite ih u posudu i svaki sloj pospite s malo morske soli. Ostavite da se odstoji oko 30 minuta.
- 3 Zarolajte trake tikvica i slažite u sterilne staklenke. Crveni luk ogulite i tanko narežite.
- 4 U staklenku pospite zrna šarenog papra i sjemenke gorušice. Režnje češnjaka zdrobite stražnjom stranom noža i lagano zapecite na zagrijanom maslinovom ulju.
- 5 U lonac dodajte povrtni temeljac i med te začinite solju. Pustite da zavrije i dok vri prelijte preko tikvica. Dodajte i češnjak u staklenke.
- 6 Staklenke (4x staklenke od 160 ml) odmah zatvorite i ostavite da se ohlade. Tikvice možete držati ohlađene nekoliko tjedana. Savršeno pašu uz kozji sir.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

8 kom	Tikvica, srednje veličine
1 kom	Crveni luk, mali
80 ml	Maslinovog ulja
2 kom	Režnja češnjaka
400 ml	Povrtni temeljac
1 jušna žlica	Meda
1 jušna žlica	♦ Papar šareni u zrnu
1 čajna žličica	♦ Gorušica cijela
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
4 kom	Staklenke od 160 ml

