Sałatka z młodej cukini z bazylią w oleju

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Cukinia młoda i mała (10-15 cm) - 1 kg

Sól kamienna - szczypta

Bazylia (np: genovese, sałatowa) duże - 2 garść

Czosnek - 4-6 ząbek

Zalewa: -

cukier - 1/4 szklanka

olej do gotowania bio planet lub inny o delikatnym smaku - 1/4 szklanka

ocet jabłkowy, mocniejszy - 1/2 szklanka

sól kamienna - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Sałatka jest pyszna od razu. Doskonała jako surówka do obiadu lub przekąska.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mlodziutkie cukinie umyć, odkroić końcówki i pokroić w cienkie plasterki za pomocą obieraczki do warzyw (wzdłuż). Cukinię lekko posolić i odstawić na conajmniej godzinę (może być dłużej), aby puściła sok.

KROK 2: W międzyczasie przygotować czosnek i bazylię (może być z kwiatami).

KROK 3: Czosnek wyciskamy przez praskę lub drobno kroimy.
Bazylię kroimy. Ja użyłam bazylii genovese i salatowej.

KROK 4: Jak cukinia puści sok to odsączamy ją z nadmiaru soku.
Przekładamy do garnka, mieszamy z czosnkiem i bazylią.

KROK 5: W osobnym garnku z podanych składników gotujemy zalewę.

KROK 6: Gorącą zalewą zalewamy cukinię

i delikatnie mieszamy. Odstawiamy na kilka godzin lub całą noc.

KROK 7: Cukinię z zalewą przekładamy do słoików (możemy też od razu ja zjeść).

KROK 8: Słoiki z cukinią pasteryzujemy 20 minut. Z tej porcji wyszły mi 3 słoiki.