

Tikvice u ulju



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Porebno je:

- **1 kg** tikvica
- **1 puna kašika** soli
- **dosta** maslinovog ulja
- **500 ml** belog vinskog sirceta
- **malo** ljute papricice
- **1 kašika** origana
- **1 kašika** bosiljka
- **5-6 cen** belog luka

Priprema

Cukini tikvice oprati, tanko iseci na kolutove. Dobro posoliti, staviti u cediljku i preko staviti zdelu napunjenu sa vodom. Ostaviti tako da se tikvice dobro ocede od tecnosti, sat-dva. Tikvice isprati sa vodom od viška soli. U šerpu sipati vodu i sirce, kad provri staviti tikvice i kuvati 2 minuta. Procediti. Staviti na kuhinjsku krpu da se osuše i ohlade. Na dno sterilisane tegle sipati malo ulja, cen belog luka, pa preko sloj tikvica. Preko tikvica malo ljute papricice (nju možete i izostaviti, ako niste ljubitelji ljutog. Ja sam stavila malo) origano, bosiljak i malo ulja. Nastaviti istim redom dok se tegla ne napuni. Nakon dva dana može se koristiti, ja je vec drugi dan otvorim :) Otvorenu teglu držati u frižideru.

Probajte, divno je. :)

Savet

Napravite pola smese sa vodom i sir?etom, pa na dva puta kuvajte tikvice, tako uštedite sir?e.:)