



Hozzávalók:

1 kg karcsú cukkini, 1 kiskanál só, 8-10 evőkanál olaj (részben vagy egészben olívaolaj is lehet), 3 kicsi vörös - vagy lilahagyma, 3-4 evőkanál kedvünkre való enyhe ecet (almaecet, borecet stb.)

1. A cukkinit megmossuk, letörölgetjük, majd héjastól (ezért kell zsengének lennie) 3-4 milliméter vastagon fölszeleteljük. Egy tálba rakjuk, besózzuk, fél órán át állni hagyjuk, azután konyhai papírtörőn vagy tiszta konyharuhán leszárogatjuk.
2. A hagymát megtisztítjuk, vékony karikákra vágjuk, gyűrűire szedjük. Egy széles serpenyőben az olajat megforrósítjuk, majd a cukkinikarikákat oldalanként kb. 2 perc alatt megsütjük benne.
3. Szűrőlapáttal azon forrón befőttesüvegbe rakjuk, de nem kell lecsöpögtetni, hisz az olaj kell a levéhez is, sőt ha maradna a serpenyőben, a végén azt is kanalazzuk rá. Miközben rakjuk az üvegbe a cukkinit, a hagymakarikákat is belerétegezzük.
4. Ha az üveg megtelt, ecetet locsolunk a zöldség tetejére, lezárjuk, és legalább 1 napra a hűtőszekrénybe tesszük, hogy az íze összeérjen. Közben időnként fel-felrázzuk, hogy a leve mindenütt érje. Akár 2 hétig is eláll.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + érlelés

Egy adag: 297 kcal