

Tikvice u ulju



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Porebno je:

- **1 kg tikvica**
- **1 puna kašikasoli**
- **dostomaslinovog ulja**
- **500 ml belog vinskog sirceta**
- **maloljute papricice**
- **1 kašika origana**
- **1 kašika bosičljka**
- **5-6 cenabelog luka**
- **500 ml vode**

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, bosičljak i malo ulja. Nastaviti istim redom dok se tegla ne napuni. Nakon dva dana može se koristiti, ja je vec drugi dan otvorim :). Otvorenou teglu držati u frižideru.

Probajte, divno je. :)

Savet

Napravite pola smese sa vodom i siretom, pa na dva puta kuvajte tikvice, tako uštedite sire.:)