

КАБАЧКИ МАРИНОВАННЫЕ МГНОВЕННОГО ПОЕДАНИЯ



На каждые 500 г кабачков - 1,5 ч.л. соли

Для маринада:

70 мл оливкового масла (или растительного рафинированного),
2 ст.л. уксуса (9%),
2 ч.л. меда,
5-6 зубчиков чеснока,
черный молотый перец,
листочки базилика

Кабачки помыть и срезать кожуру (если кабачки молодые, можно делать вместе с кожицей). Нашинковать тонюсенькими кружочками.

Сложить в миску, посолить и оставить на 30 мин.

Приготовить маринад:

Чеснок пропустить через пресс, смешать с оливковым маслом, медом (если мед густой, растопить его на водяной бане или в микроволновке (10 сек., не больше!)), уксусом, перцем и мелко порезанной зеленью (базилик можно заменить эстрагоном, укропом, петрушкой или кинзой).
Маринад перемешать.

С кабачков слить образовавшуюся жидкость, отжать руками. Залить маринадом, перемешать.

Убрать в холодильник до утра. Можно пару раз перемешать.

Остатки маринада можно не выбрасывать, а добавить в следующий раз (а он будет очень скоро! ☺)