

Konserwowe papryczki chili



KULINARNE PRZGODY GATITY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	1 szkl
ocet 10 %	170 ml
sól	2 łyżki
cukier	4 łyżki
papryczka chili	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uwaga ! Papryczki są ostre, ja podchodzę do nich zawsze w rękawiczkach jednorazowych !
Papryczki myjemy, usuwamy gniazdko i część pestek. W pestkach znajduje się kapsaicyna, która odpowiada za ostrość papryczek. Jeśli lubicie bardzo ostre papryczki nie usuwajcie pestek. Ja usunęłam ich większą część.

Następnie papryczki kroimy w paski i wkładamy do wyparzonych słoików.

W granku podgrzewamy składniki marynaty, zalewamy nią papryczki, mocno dokręcamy i pasteryzujemy przez 5 minut.

Słoiki studzimy odwrócone do góry nogami i przykryte ściereczką.