

## marynowana papryka



### TRAKTOREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>papryka czerwona</b>	1 kg
<b>woda</b>	2 1/2 szklanki
<b>ocet</b>	1/3 szklanki
<b>sól</b>	3 łyżki
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>liść laurowy</b>	2 szt
<b>pieprz czarny ziarnisty</b>	8 ziaren
<b>ziele angielskie całe</b>	5 ziaren

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z papryki odciąć podstawy stronków z szypułkami , wyjąć nasiona ,wkładać strąki jeden w drugi po kilka sztuk układać w słoikach zalewę zagotować i gorącą zalać słoiki na wierzch nalać łyżeczkę oleju. Pasteryzować przez 20 min