

Papryka



EWELINA38



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ocet 10 %

woda

cukier

sól

cebula biała

marchew

chrzan świeży

papryka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalewa na 4 słoiki:

1 szkl octu

5 szkl wody

1,5 łyżki cukru

1,5 łyżki soli

10 ziarenek ziela

4 listki laurowe

1 łyżeczka białej gorczycy

1 drobno posiekana cebula

marchewka w plasterkach

korzeń chrzanu

Zalewę zagotować.

Paprykę umyć i oczyścić z nasion, poukładać ciasno w wyparzonych słoikach i zalać zalewą równomiernie rozkładając do słoików składniki zalewy. Zamknąć słoje, zagotować i trzymać w stanie wrzenia przez ok 10 min. Gorące wyjąć i postawić do góry dnem do chwili wystygnięcia.

SMACZNEGO :)

