

Papryka konserwowa



IZABELA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka czerwona	3 kg
Na każdy pół litrowy słoik:	
czosnek	1 ząbek
cebula	1 ćwiarka
Zalewa:	
woda	2 1/2 litra
ocet 10 %	1/2 litra
cukier kryształ	1/2 kg
sól	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 listki
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżeczka
Ziele angielskie całe Prymat	2 ziarka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę myjemy, wykrawamy gniazda nasienne, dzielimy na mniejsze kawałki „piórka”. Do każdego słoika wkładamy gorczyce, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek, cebulke, wkładamy paprykę. Składniki zalewy zagotowujemy do całkowitego rozpuszczenia cukru i zalewamy słoiki. Pasteryzujemy 15 min, gorące układamy na szmatce do góry dnem do czasu wystudzenia.