

Papryka marynowana



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka czerwona

cebula

liść laurowy

ocet 10 %

woda 4 szklanki

sól łyżka

olej łyżka

cukier łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę oczyszczamy z nasionek kroimy na małe kawałki i myjemy. Cebule kroimy w plasterki. Paprykę układamy we wcześniej przygotowanych stoikach razem z kilkoma krążkami cebuli. 4 szklanki wody zagotować dolać szklankę octu łyżkę oleju soli i cukru. Ostygnięta zalewą zalewać słoiki i pasteryzować.