

Papryka słodko-kwaśna*do słoików



FIFFI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka	wg uznania
cukier	1 szklanka
olej	1 szklanka
ocet	1 szklanka
sól	1,5 szklanki
ziele angielskie	5 sztuk
liść laurowy	5 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 *paprykę umyć, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w mniejsze kawałki
- KROK 2 *z podanych składników ugotować zalewę
*do jeszcze gorącej włożyć paprykę, paprzyć 5 minut na małym ogniu
*gorącą nakładać ciasno do słoików, dopełnić zalewą
- KROK 3 *słoiki gotować około 5 min.
*papryka nadaje się jako dodatek do kanapek, słatek, itp.

Smacznego!!!