

## Papryka w keczupie



### JULKATOMECEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <b>papryka czerwona</b> | 2 kg     |
| <b>papryka żółta</b>    | 1 kg     |
| <b>cebula</b>           | 1 kg     |
| <b>keczup łagodny</b>   | 1 litr   |
| <b>olej</b>             | 1 szkl   |
| <b>ocet 10 %</b>        | 1 szkl   |
| <b>cukier</b>           | 1/2 szkl |
| <b>sól</b>              | 2 łyżki  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę myjemy, wydrążamy gniazda nasienne i kroimy w około 2 cm paski. Cebulę kroimy w piórka. Paprykę i cebulę mieszamy z keczupem dodajemy ocet ,olej, cukier, sól i dusimy do momentu aż warzywa zmiękną około 30 minut. Gorącą sałatkę przekładamy do suchych i czystych słoików. Pasteryzujemy 15 minut przewracamy słoiki do góry dnem i zostawiamy do całkowitego ostygnięcia.