

seler z papryką w słoiku

IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler korzeniowy duży	2 szt.
papryka czerwona	1/2 kg
cebula biała	2 szt.
koper świeży	8 gałązek
sól do gotowania selerów	2 łyżki
woda	2 l
olej	4 łyżki
Gorczyca biała cała Prymat	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	8 szt.
sól	do smaku
cukier	do smaku
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	8 ziarenek
ocet	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Selery obierz, umyj, pokrój w słupki. Gotuj 3-4 minuty w posolonej wodzie, odcedź. Papryki przetnij na połówki, oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w paski. Obierz cebule i potnij w cienkie talarki. Warzywa wymieszaj i powkładaj do słoików. Do każdego włóż 2 gałązki kopru. Przyrządź zalewę: Wodę wymieszaj z octem, dodaj gorczycę, listki laurowe, pieprz oraz sól i cukier do smaku. Gotuj 10 minut. Lekko przestudź. Ciepłą marynatą zalej składniki w słoikach. Do każdego wlej łyżkę oleju. Słoiki szczelnie zamknij. Pasteryzuj około 20 minut w temperaturze 85 stopni.