

Papryka marynowana



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka	4 kg
ocet	1 litr
ziele angielskie	kilka ziaren
Gorczyca biała cała Prymat	kilka ziaren
cebula	1 sztuka
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalewę przygotowaną z octu, ziela angielskiego, gorczycy, liścia laurowego zagotować z cebulą. Wyjąć z niej cebulę. Pokrojoną paprykę parzyć we wrzątku przez 4 minuty. Odcedzić, włożyć do słoika. Zalać zalewą. Dodać 1 łyżeczkę oleju do każdego słoika. Pasteryzować przez 10 - 15 minut.