

papryczki chilli marynowane



DOROTKA0000025



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryczka chili	1 kg
czosnek	1 szt
suchy koper	5 dag
pieprz	3 dag
ziele angielskie	5 dag
Liść laurowy suszony Prymat	3 dag
woda	1/2 l
cukier	10 dag
sól	2 dag
ocet 10 %	0,1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do wody dodać ocet, sól, cukier i przyprawy, zagotować, na wrzatek wrzucić całe papryczki chilli (lub oczyszczone z pestek), gotować wszystko razem ok. 15-20 min, następnie gorące papryczki wsadzać od razu do słoika i zalewać gorącą zalewą, zamknąć, nie pasteryzować
świetne do salatek