

Papryka konserwowa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ocet	1/2 l
woda	3 i 1/2 l
cukier	14 łyżek
sól	3 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
Gorczyca biała cała Prymat	
oliwa	
papryka	5 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w paski.
Do słoików wkładamy ziele angielskie, liść laurowy i gorczycę (ilość tych przypraw zależy od upodobań smakowych).
Układamy paprykę do słoików. Wodę mieszamy z octem, solą i cukrem i zalewamy paprykę.
Na wierzch wlewamy po dwie łyżki oleju.
Pasteryzujemy 10 minut.