

papryka z kapusta kiszona



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka	4-5 szt
ocet	1 szklanka
woda	5 szklanek
sól	1,5 dag
cukier	3 dag
chrzan	do smaku
kapusta kwaszona	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę wydrążyć włożyć wyciśniętą kapustę i upchać. Zalewa: ocet woda sól i cukier. Dołożyć chrzan liść laurowy ziele angielskie i gorczyce. Przed zakreśnieniem słoika wlać na wierzch odrobinę oliwy. Zagotować ok. 15 min.