

Papryka w czosnkowej marynacie



IWONA / ANK00094



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg kolorowej papryki

6 dkg soli

35 dkg drobno pokrojonego czosnku

Liść laurowy suszony Prymat

¼ szklanki octu spirytusowego

pieprz ziarnisty

1 litr wody

cukier do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę ułożyć na blaszce do pieczenia i piec 15 w piekarniku nagrzanym do temperatury 250 stopni C, schłodzić, obrać ze skóry, pokroić w plastry o szerokości 3 cm. Tak przygotowaną paprykę układać luźno w słojach, dodać sól, czosnek, liść laurowy i pieprz ziarnisty. Wodę doprowadzić do wrzenia, dodać ocet i cukier do smaku, wymieszać, schłodzić. Zimną marynatą zalać słoje, szczelnie zamknąć.