

Papryka konserwowa



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	6 szkl
papryka	4 kg
cukier	7 łyżek
sól	1 łyżka
ziele angielskie	8 ziarenek
Gorczyca biała cała Prymat	0,5 opak
olej	1 łyżka na słoik
Liść laurowy suszony Prymat	1 liść na słoik
ocet 10 %	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z papryki usunąć gniazda nasienne, pokroić w paski i wrzucać na wrzącą wodę, na 5 minut by ją sparzyć.

ZALEWA

Wodę, cukier, ocet, sól, ziele angielskie, zagotować.

Paprykę wyjąć z wody, odcedzić i gorącą nakładać ciasno, do wyparzonych słoików.

Do słoików dodać, listek laurowy, gorczycę i do każdego słoika łyżkę oleju.

Wrzącą zalewą zalać paprykę, zakręcić słoiki i postawić je do góry nogami.

Nie pasteryzujemy.

