

Ogórki z papryką na zimę



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	1 kg
seler starty	1 duża łyż.
2 papryki czerwone	
2 cebule	
woda	6 szkl.
cukier	3,5 szkl.
ocet	3,5 szkl.
Gorczyca biała cała Prymat	2 łyżeczki
woda	9 szklanek
Sól kamienna do przetworów niejodowana	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ogórki dokładnie umyć, paprykę i cebulę obrać. Składniki włożyć do garnka i zalać zalewą z 9 szklanek wody i 1 szklanki soli. Moczyć przez godzinę.
2. Przygotować zalewę z 6 szklanek wody, 2 łyżek gorczycy, 3 i pół szklanki cukru oraz 3 i pół szklanki octu. Wszystko zagotować i gotować przez 5 minut. Odstawić do wystudzenia.
3. Wyciągnąć po odpowiednim czasie ogórki, paprykę i cebulę z zalewy.
4. Umyć słoiki (najlepiej o pojemności 0,5 litra). Na ich spód włożyć 1 łyżkę startego selera i plasterki cebuli. Następnie ułożyć ogórki oraz pokrojoną w paski paprykę. Zalać ostudzoną zalewą. Zakręcić. Pasteryzować ok 5-7 minut.