Papryka konserwowa bez pasteryzacji

HENRYKA2

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 kg papryki (najładniej wygląda różnokolorowa)

3 l wody

1 szkl octu 10%(kto lubi mocniejszą zalewę może dać więcej)

1,5 szkl. cukru

3 łyżki soli

koper do kiszenia

1 duża główka czosnku

2 łyżki gorczycy

oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę umyć, oczyścić, porozcinać na ćwiartki. Z podanych składników ugotować zalewę. Do zalewy włożyć paprykę i gotować ok. 20-25 min na wolnym ogniu. Przełożyć do słoików, dołożyć przyprawy z zalewy,zalać gotującą się zalewą,wlac po 1 łyżeczce oliwy i zakręcić dokładnie, odwrócić dnem do góry i tak wystudzić.Odwrócić dopiero kiedy będą zimne. NIE PASTERYZOWAĆ!