

papryka faszerowana kapustą



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta	1 szt
papryka	10 szt
sól, cukier	2 łyż
kminek	1 łyż
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
ocet	150 ml
sól, pieprz	1 łyż
Zalewa:	750 ml
woda	750 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapustę pokroić drobno i wymeiszać w misce z solą cukrem i kminkiem. odstawić. Z papryki odetnąć czubki i napełnić kapustą. Włożyć do słoików i zalać zalewą wrzucić liście .
pasteryzować 30 min.