papryka z miodem

PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka czerwona	4 kg
woda	2 l
ocet 10 %	1/2
miód sztuczny	1 słoiczek
sól	1 łyżka
Gorczyca biała cała Prymat	
czosnek	
Ziele angielskie mielone Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

paprykę pokroić w kostkę włożyć do słoików zalać wrząca zalewą z powyższych składników,do każdego słoika dać żabek czosnku.pasteryzować 10 min,