

# Marynowana papryka po grecku



Autor: **fafiatko**  
Przepisów: **705** Ocena: **14516**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Papryka kolorowa i ostra
- cebula po plastrze do słoika
- czosek po pół ząbka do słoika
- Ziele angielskie 1 szt do słoika
- Liść laurowy 1 szt do słoika
- zalewa na każde dwie szklanki wody:
- biały ocet winny 1 szkl 5-6%
- cukier 1 łyżka
- sól 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Pokroiłam paprykę w paseczki. Najlepiej jest ją poukładać w słoikach z dodatkami i na tej podstawie obliczyć ilość potrzebnej marynaty.  
Liczenie: suma pojemności słoików podzielona na dwa.

Do filtrowanej wody dodałam ocet, sól i cukier. Wymieszałam. Zalałam słoiki. Pasteryzowałam je od zagotowania się wody 20 minut- papryka musi zmięknąć, bez obaw będzie jędrna przez dodatek octu.

Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: