

Marynowana papryka po grecku



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **713** Ocena: **14680**

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 ja 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: