

Ogórki z papryką w zalewie



Autor: **ciacho50**

Przepisów: **539** Ocena: **7388**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg ogórków ,1 cebula
- 1 papryka czerwona, 8 ziaren pieprzu-na słoik
- 4 ziela angielskie-na słoik, płaska łyżeczka gorczycy-na słoik
- ZALEWA;
- 6 szklanek wody, 1 szklanka octu 10%, 4 szklanki cukru, 4 łyżeczki soli - to wszystko gotujemy.

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki, paprykę i cebulę kroimy. Mieszamy. Układamy w słoikach, razem z przyprawami. Zalewamy ciepłą zalewą. Pasteryzujemy 20 minut.

Ja jednak robię przetwory hurtowo jeżeli mam czas. Najczęściej na 20 słoików litrowych. Wtedy potrzebujemy;

24 szklanki wody
4 szklanki octu
16 szklanek cukru
i cztery razy więcej warzyw i przypraw.

Przepis jest na prawdę godny polecenia :)



2 Taką samą zalewę robię również do papryki.



Twoje notatki do przepisu: