

# Papryka kiszona pasteryzowana



Autor: **Erjot**

Przepisów: **641** Ocena: **5493**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- papryka 2 kg
- chrzan 1 szt
- czosnek 8 ząbków
- koper 8 gałązek
- woda 1 l
- sól 1,5 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Wodę zagotowujemy z solą i odstawiamy by lekko przestygła. Paprykę myjemy, usuwamy gniazdo nasienne i kroimy na ćwiartki lub ósemki. W słoikach układamy paprykę tak jak ogórki kiszone a oprócz papryki: kawałek chrzanu, po 2 ząbki czosnku, po dwie gałązki kopru /użyłam świeżych łądyg ale mogą być suche baldachimy/. Słoiki napełniamy wodą z solą - papryka powinna być pod zalewą a w słoiku powinno być ok. 0,5 - 1 cm wolnej przestrzeni od góry. Słoiki lekko zakręcamy i odstawiamy na 5-7 dni. W tym czasie jeśli papryka będzie wystawać z nad wody musimy ją przycisnąć np. łyżką, możemy też ewentualnie dolać trochę zalewy. Kiedy już przestanie fermentować słoiki pasteryzujemy ok. 5 min. - by przerwać proces kiszenia.



Twoje notatki do przepisu: