

Papryka konserwowa



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2138**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Czerwona papryka - 3 kg
- Liść laurowy - 26 szt.
- Czosnek - 26 ząbków
- Gorczyca - kilka łyżeczek
- Pieprz ziarnisty - kilka łyżeczek
- Ziele angielskie - 39 szt.
- Olej - 26 łyżek
- ZALEWA:
- Ocet - 10% - 2 szkl.
- Cukier - 2 szkl.
- Woda - 8 szkl.
- Sól - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę kroimy w paski. W dużym garnku zagotowujemy wodę (lekko osoloną) i partiami wrzucamy paprykę na gotującą się wodę na ok. 1 minutę. Następnie wyciągamy ją i wrzucamy do zimnej wody. Zahartowaną paprykę układamy w słoiczkach (ja dałam ją do słoików o pojemności 0,5l - wyszło 13 słoiczków). Do każdego słoika wrzucamy po 2 ząbki czosnku, 1/3 łyżeczki gorczycy, 1/3 łyżeczki ziarnistego pieprzu, 3 szt. ziela angielskiego, 2 listki laurowe i wlewamy 2 łyżki oleju.
- 2 Gotujemy zalewę - z octu, cukru, wody i soli. Gorącą zalewą zalewamy paprykę i zakręcamy słoiki. Pasteryzujemy 20 minut - w dużym garnku zagotowujemy wodę (ok. 1/3 garnka), wkładamy słoiki (na dno wkładam ściereczkę z gąbki) i pasteryzujemy 20 minut.

Twoje notatki do przepisu: