

# Papryka konserwowa



Autor: **paskudna2206**  
Przepisów: 17 Ocena: 436

     
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- Papryka czerwona, dowolna ilość
- cebula, gruby plaster, po 1 na słoik
- 5 szklanek wody
- 1 szklanka octu 10%
- 10 łyżek cukru
- 3 płaskie łyżki soli
- ziele angielskie, 4-5 ziarenek na słoik(900ml)
- pieprz ziarnisty, 7-8 ziarenek na słoik
- liść laurowy, 1-2 na słoik
- gorczyca, na czubek łyżeczki na słoik:)
- olej, 1-2 łyżki na słoik

## Sposób przygotowania:

- 1 Ja najpierw szykuje sobie paprykę:)Oczyszczam ją i myje w ciepłej wodzie:)Następnie szykuje słoiki z przyprawami:)Nastawiam zalewę i w miedzy czasie układam paprykę do słoików:)zalewam gorącą zalewą i pasteryzuję jeszcze 10 minutek.

## Twoje notatki do przepisu: