

# Papryka marynowana



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2539** Ocena: **18868**



3-4 os.



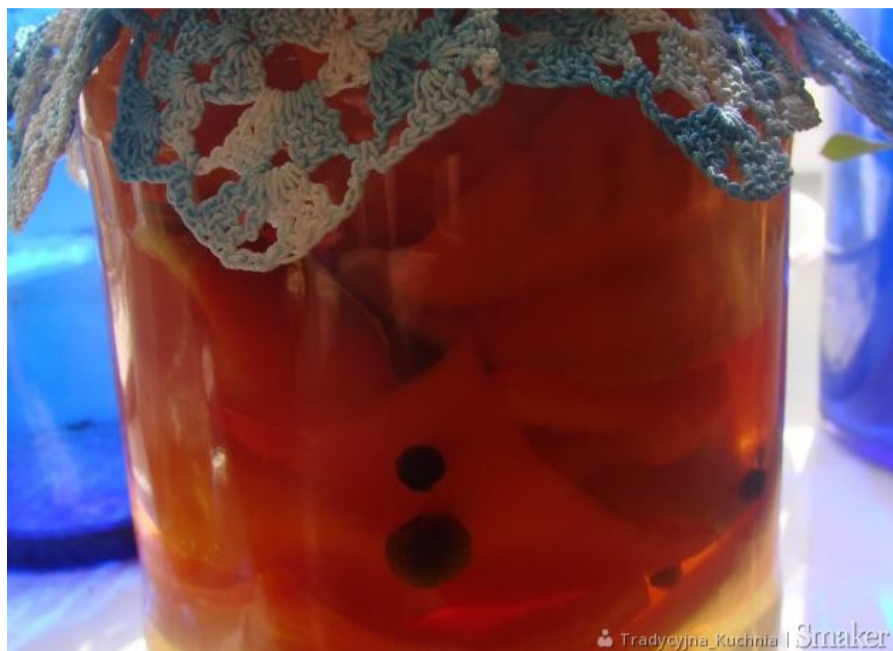
60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Papryka 2-3 kg
- Woda 1 litr
- Sól 1 łyżka
- Cukier 1 łyżka
- 1/2 szklanki octu
- Ziele angielskie
- Pieprz
- Koper włoski
- Czosnek

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Paprykę umyć, następnie włożyć na 3 minuty do wrzącej wody, wyjąć i przelać zimną wodą. Nadkroić nożem u nasady ogonka, odrzucić nasiona. Paprykę pokroić na mniejsze kawałki, ułożyć do słoików i przyprawić (do każdego 2 zębki czosnku, gałązka kopru, 3 ziarna pieprzu i 3 ziarna ziola angielskiego). W międzyczasie zagotować wodę z cukrem i solą, zdjąć z ognia i dodać ocet. Gorącą zalewą napełniać słoje. Zakręcić i odstawić do pasteryzacji na około 25 minut. Następnie wyjąć i przełożyć do schłodzenia.

## Twoje notatki do przepisu: