

Papryka różnokolorowa



Autor: **rodzinka500**
Przepisów: **70** Ocena: **1064**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- papryka, 1,20 kg
- ocet 10%, 1 szkl.
- cukier, 1/2 szkl.
- sól, łyżka soli
- ziele ang., liść laurowy, gorczyca.
- olej, po 1 łyżce na słoik

Sposób przygotowania:

- 1 Umytą i pokrojoną na mniejsze kawałki paprykę, wkładamy do średnich słoików / ja do takich wkładałam / .
- 2 Robimy zalewę z : 6 szklanek wody, 1 szkl. octu, 1/2 szkl. cukru, 1 łyżka soli, po 3 ziarenka ziela ang. na słoik i liścia laurowego, ja dawałam po pół liścia na słoik. Zagotować. Do każdego słoika dodajemy po 10 -20 ziaren gorczycy. Zalewamy paprykę zalewą i wlewamy do każdego słoika po 1 łyżce oleju.. Pasteryzujemy 15 minut.
- 3 Tą marynatą można zalewać sałatkę z ogórków.

Twoje notatki do przepisu: