

# Papryka różnokolorowa



Autor: **rodzinka500**  
Przepisów: **70** Ocena: **1063**

> 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: