

Papryka w zalewie



Autor: **sylviemk**
Przepisów: 3 Ocena: 16



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- 1 kg papryki - pokrojona wzdłuż, w szersze paski
- 1/2 kg cebuli
- 1 szk wody
- 1 szk octu
- 12 dag cukru
- 3 dag soli
- ziele angielskie - wg uznania
- pieprz ziarnisty - wg. uznania
- liść laurowy - wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystko włożyć do garnka i tylko zagotować, a następnie odstawić na 12 godzin, po czym przełożyć do słoików i pasteryzować ok 15 min.

Twoje notatki do przepisu: