

Papryka w zalewie



Autor: **tolerancja**

Przepisów: **74** Ocena: **2249**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 kg papryki
- 4 szkl wody
- 1/3 szkl octu
- 1 łyżka soli
- 4 łyżki cukru kryształu
- kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę umyć , oczyścić środek , pokroić w paski i ułożyć w słoikach.
- 2 Zalewa: Wodę , ocet, cukier , sól , pieprz i ziele angielskie zagotować. Ciepłą zalać paprykę , dodać do każdego słoika po łyżce oleju (duży słoik - duża łyżka oleju / mały słoik - mała łyżeczka oleju), zakręcić i pasteryzować . W tym przepisie który posiadam od dawna pisze żeby pasteryzować przez 20 min , ale ja zawsze dłużej to robię ponieważ papryka wtedy jest bardziej miękka i smaczniejsza

Twoje notatki do przepisu: