

Pieczarki z papryką



Autor: **mamakacperka4**
Przepisów: **49** Ocena: **1053**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- cebula, 1,5 kg
- papryka, 1,5 kg
- pieczarki, 1,5 kg
- woda, 6 szklanek
- cukier, 1 szklanka
- ocet 10 procent, 1 szklanka
- ziele angielskie, liść laurowy
- kwasek cytrynowy

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i paprykę pokroić w plastry i zasolić na 2 godziny. Następnie odsączyć. Pieczarki pokroić też w plasterki, czy słupki i ugotować z kwasem cytrynowym, aby koloru nie zmieniły. Odsączyć.
- 2 Zagotować zalewę, wrzucić paprykę, cebulę, pieczarki, wkładać do słoików, pasteryzować do 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: