

Sałatka paprykowa do słoików



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2563** Ocena: **19437**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Papryka kolorowa 12 szt
- Cebula biała 6 szt
- Ocet 1 szklanka
- Cukier 3/4 szklanki
- Sól 1 łyżka
- Gałka muszkatołowa 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Paprykę opłukać, oczyścić z nasion i posiekać razem z cebulą. Następnie zalać wrzącą wodą i odstawić na 10 minut, po czym dokładnie odcedzić. Ocet zagotować z cukrem i przyprawami, włożyć warzywa i gotować na wolnym ogniu przez 15 minut pod przykryciem. Gorącą sałatkę przełożyć do wyparzonych słoików, szczelnie zakręcić i odwrócić do góry dnem do wystygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: