

Suszone papryczki chilli



Autor: **Bellapi**
Przepisów: **131** Ocena: **1240**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- papryczki chilli ilość dowolna

Sposób przygotowania:

- 1 Stawiam na naturalne suszenie. Papryczki nadziewam na nitkę i wieszam w suchym i ciepłym miejscu.

Po kilku tygodniach są suche, można je dodawać do wielu potraw.

Innym sposobem to piekarnik nagrzać do 100 C i wstawić do piekarnika na ok 2-3 godziny przy uchylonych drzwiczkach.

Bądź możemy skorzystać z suszarki do suszenia warzyw i owoców.

Każdy sposób jest dobry.

A smaki niezastąpione.

Twoje notatki do przepisu: