

Papryka na zimę

data aktualizacji: 2019.02.11 autor:



Polecam sprawdzony od wielu lat przepis na paprykę w słoikach. Przepis mam od mamy i co roku z niego korzystam.

Składniki:

- 5 kg papryki
- kilka łyżek oleju

Zalewa:

- 10 szklanek wody
- 2 szklanki octu 10%
- 2 szklanki cukru
- 2 łyżki soli
- 15-20 ziaren pieprzu
- 10 ziaren ziela angielskiego

- 4 liście laurowe

Paprykę podzielić na części, pozbawić nasion i sparzyć we wrzącej wodzie.

Zalewa: wodę zagotować z octem, solą, cukrem, pieprzem, zielem angielskim i liśćmi laurowymi. Paprykę poukładać w słoiki. Gorącą zalewą zalać paprykę. Na wierzch każdego słoika wylać po 2 łyżki oleju. Słoiki zakręcić, potem pasteryzować do 5 minut.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/30821-papryka-na-zime>