

PAPRYKA NA OSTRO OD ULI

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 03 września 2007 12:56 -

Proporcja na 1 słoik 0,5l lub 075l Kilka niedużych, kolorowch strąków papryki, wielkości
pomidorów; 1 strąk chili 2 małe cebuli 3-4 ząbki czosnku 1 listek
laurowy
2 ziarnka ziela angielskiego
5-6 ziarenek czarnego pieprzu
1 mała łyżeczka gorczycy
nieduży baldach kopru
1 łyżeczka oleju

ZALEWA: (na 4 słoiki): 4 szklanki wody, 1 szklanka octu, 2 łyżki cukru (100g), 1 łyżka soli (40g)
Paprykę umyć, jeśli strąki są małe i kształtne to zostawić w całości, nieco większe można
przekroić na pół. Do słoika wkładać po kilka kolorowych strąków i porcję przypraw. Zalać gorącą
zalewą, zamknąć i pasteryzować 15 minut w temp. 90°C.

Jest to smaczna, kolorowa i ostra marynata, atrakcyjnie prezentująca się na stole np. jako
przystawka do zimnego mięsa.