

MIODOWA PAPRYKA

Przepis dodany przez użytkownika timido

pyszna papryka w słoiczkach nadaje się jako przekąska, dodatek do podraw i do obiadu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kolorowa papryka - 3 kg
- ocet 10% - 1 szkl.
- woda - 1 szkl.
- miód - 2 łyżka(i)
- sól - 2 łyżka(i)
- cukier - 1 szkl.
- olej - 1 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Paprykę umyć i pokroić najlepiej w grubsze paski. Składniki zalewy wrzucić do garnka i zagotować. Wrzucić pokrojona paprykę, dusić pod przykryciem 15 minut, często mieszając. Gorącą paprykę wkładać do słoików i zalać gorącą zalewą. Zostawić do wystygnięcia.

