

Papryka marynowana

Przepis dodany przez użytkownika Agnieszka19891

Przepis na 5kg

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pietruszka - 1 szt.
- marchew - 1 szt.
- liść laurowy - 1 szt.
- pieprz - szczypta(y)
- ziele angielskie - szczypta(y)
- woda - 1 l
- woda - 1,5 l
- olej - 0,5 szkl.
- ocet - 0,5 l
- cukier - 30 dag
- sól - do smaku szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** I część:
1 pietruszka
1 marchew
1 liść laurowy
pieprz
ziele angielskie
1l wody
wszystko gotować 30minut, przecedzić
- 2.** II część:
1,5l wody
0,5 szkl. oleju
0,5l octu
30 dag cukru
trochę soli
Zagotować
- 3.** Połączyć I i II część, jak się zagotuje wrzucić pokrojoną paprykę i gotować 3-5 minut. Po wyjęciu papryki ułożyć w słoikach i zalewać tą samą gorącą zalewą.