Kolorowe patisony z papryką

Renixx

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

patisony małe - 1 kg
papryka - 1 szt.
koper z nasionami - gałązka - 1 szt.
czosnek - 4 ząbek
liście laurowe - 3 szt.
pieprz czarny ziarnisty - 3-4 szt.
ziele angielskie całe - 3-4 szt.
gorczyca - 1 łyżeczka
Zalewa: -
woda - 2 szklanka
ocet - 1/2 szklanka
sól - 1 + 1/2 łyżeczka
cukier - 1 + 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Patisony w zalewie to smaczny dodatek do obiadu lub sałatek. Można je wykorzystać całe lub pokroić i dodać do sałatki lub surówki

Sposób przygotowania:

KROK 1: Paprykę sparzyć wrzącą wodą, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę. Patisony dokładnie umyć, osuszyć.

KROK 2: Na dno każdego słoika włożyć kawałek gałązki kopru, ząbek czosnku, liść laurowy, pieprz, gorczycę i ziele angielskie.

KROK 3: Wsypać patisony i paprykę. Do garnka wlać wodę i ocet. Dodać cukier i sól, zagotować. Gorącą zalewą napełnić słoiki z patisonami, szczelnie zamknąć i pasteryzować przez 20 minut.

KROK 4: Wyjąc z garnka i ułożyć do góry dnem, ostudzić.