Papryka marynowana w occie tymiankowym

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

25 min

1 porcja

Składniki:

papryka różnokolorowa - dowolna ilość -

do każdego słoiczka: -

gorczyca biała i czarna po - 1/2 łyżeczka

cebula - - plaster

czosnek (pokrojony w plasterki) - 1 ząbek

pieprz - 2-3 szt.

liść laurowy - 2-3 szt.

zalewa: -

woda - 2 szklanka

ocet tymiankowo-jabłkowy (3%) lub jabłkowy - 3/4 szklanka

cukier - 1/4 szklanka

sól kamienna - 1 łyżeczka

do każdego słoiczka: gałązki tymianku - 1-2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Papryki różnokolorowe umyć, pozbawić gniazd nasiennych (z gniazd można zrobić ocet lub wysuszyć na przyprawę) i pokroić na 3-4 części.

KROK 2: Na dno każdego słoiczka włożyć plaster cebuli, plaster czosnku, wsypać po pół łyżeczki gorczycy białej i czarnej, pieprz i liść laurowy. Do słoików włożyć paprykę, po 1-2 gałązki tymianku i 2- 3 plasterki czosnku. Przygotować zalewę: wodę zagotować, dodać cukier, sól i ocet, gotować jeszcze 5 minut. Przestudzoną zalewą zalać paprykę w słoikach. Podana ilość zalewy wystarcza na 3 małe słoiki. Pasteryzować 10 minut (od zagotowania się wody w garnku), następnie odwrócić słoiki do góry dnem i pozostawić do ostygnięcia.

KROK 3: Papryka będzie dobra do jedzenia po około 2 tygodniach, jest delikatna, pachnie tymiankowo z nutą czosnku. Doskonała do

kanapek czy sałatek lub jako dodatek do obiadu.