




Papryka marynowana

 Tylko z Natury

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

papryka - 3 kg

DO KAŻDEGO SŁOIKA WŁOŻYĆ
PO: -

liść laurowy - 1 szt.

ziele angielskie (ziarenka) - 2-3 szt.

pieprz czarny (ziarenka) - 3 szt.

gorczyca - 1/2 łyżeczka

oliwa - 1 łyżeczka

ZALEWA -

woda - 3 litr

ocet 10% - 3 szklanka

cukier - 3 szklanka

sól - 3 łyżka

miód - 3 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Paprykę dobrze umyć i usunąć ze środka gniazda nasienne. Pokroić w słupki takiej wysokości, aby pionowo pasowały do słoika.

Do wyparzonych słoików włożyć wszystkie składniki wymienione wyżej i ułożyć ciasno paprykę. Składniki zalewy zagotować w garnku tak, by się rozpuściły. Zalać paprykę w słoiczkach, dobrze zakręcić. Pasteryzować ok. 10 minut. Odstawić słoiki do góry dnem do wystygnięcia.