Patisony z papryką w zalewie musztardowej

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

papryka - 1/2 szt.
cebula - 1/2 szt.
koper z nasionami - 2 gałązki szt.
liście laurowe - 2-3 szt.
pieprz - 10 szt.
angielskie ziele - 10 szt.
czosnek - 6 ząbek

Zalewa -
woda - 2 szklanka
ocet - 1/2 szklanka
cukier - 1/2 szklanka
sól - 1 łyżka
musztarda - 1 łyżka
patison - kilka szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Paprykę umyć, włożyć do garnka, zalać wrzącą wodą, odcedzić, zahartować w zimnej wodzie, usunąć gniazda nasienne.

KROK 2: Do słoików włożyć liście laurowe, czosnek, ziele, pieprz, koper, cebulę, patisony i paprykę

KROK 3: Paprykę i patisony pokroić na kawałki.

KROK 4: Wodę wlać do garnka, dodać ocet, cukier, sól, zagotować, wymieszać z musztardą. Gorącą zalewą zalać przygotowane warzywa w słoikach, zamknąć, włożyć do garnka, zalać ciepłą wodą, pasteryzować przez 15 minut.

KROK 5: Gorące wyjąć z wody i do ostudzenia odwrócić do góry dnem.