

Papryka w zalewie octowej
Szkoła Podstawowa Specjalna nr 6
w Warszawie



Składniki:

2 duże czerwone papryki



2 duże żółte papryki



150 ml octu



110 ml oleju



50 g cukru



2 czubate łyżki soli



2 płaskie łyżki gorczycy



ziele angielskie



liść laurowy



Przygotowanie

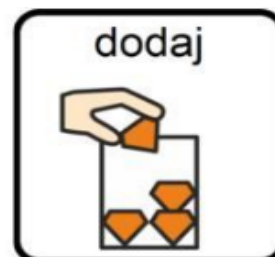
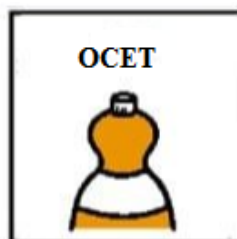
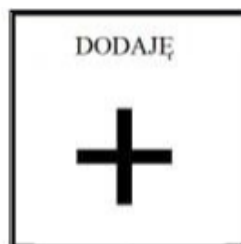
1. Paprykę, umyć, usunąć pestki i pokroić w paski lub ćwiartki.



2. Paprykę, ściśle ułożyć w słoikach.



3. Zrobić zalewę, zagotować w garnku wodę z octem, solą i cukrem.



4. Każdy słoik zalać gorącą zalewą a na wierzch wlać 1 łyżkę oleju.



5. Słoiki zakręcam i pasteryzuje w piekarniku w temperaturze 110 st. C przez 10 minut.

