

Papryka konserwowa do słoika

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 2 słoiki po 400 ml

Czas gotowania: 10 minut

Użyte akcesoria :

- naczynie do gotowania na parze

Przygotowanie :

1. 600 g papryki czerwonej przekroić na 4 części, oczyścić z gniazd nasiennych.
 2. Przygotować 2 słoiki o pojemności 400 ml każdy. Na dno każdego słoika wsypać po 1 liściu laurowym, 2 ziarna ziela angielskiego, 5 ziaren czarnego pieprzu i pół łyżeczki białej gorczycy rozdzielić do 2 słoików.
 3. Kawałki czerwonej papryki wkładać do słoików. 100 g cebuli pokroić w piórka, po połowie dodać do słoików. 15 g czosnku obrać, pokroić w plasterki, również dodać je do słoików.
 4. Teraz pora na zalewę. Do naczynia miksującego wlać 400 g wody, 160 g octu spirytusowego 10%, wsypać 80 g cukru i 5 g soli.
 5. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować zalewę. Opcja na parze, czas 7 minut.
 6. Zdjąć pokrywę, zalewę wystudzić (może być letnia, ale nie gorąca).
 7. Letnią zalewę przelać do słoików, w całości zakrywając nią papryki.
 8. W garnku na dnie wyłożyć ścierkę, włożyć słoiki do garnka, zalać je wodą do 3/4 ich wysokości. Wodę w garnku zagotować. Słoiki pasteryzować 10 minut od momentu zagotowania się wody.
 9. Słoiki wyjąć z garnka, układać je do góry dnem na ścierce, do ich wystudzenia.
 10. Słoiki przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu.
-

Wskazówki :

Uwaga! Słoiki po wyjęciu z garnka są gorące!!!