

## Marynowana czerwona papryka - "Papryka jak od mamy - Heleny"

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: adam, dnia 21 Października 2012r. o 21:30

Tagi: papryka, marynowana, czerwona, przetwory

Rodzaj dania: dania jarskie przekąski przetwory warzywa

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Podlasie i Suwalszczyzna

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
papryka czerwona	2	kg	warzywa
woda	1	l	płynny i sosy
olej lub oliwa dowolna	6-8	łyżka	płynny i sosy
czosnek	6-8	ząbek	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
liść laurowy	8	szt.	przyprawy i zioła
ziele angielskie	18-24	szt.	przyprawy i zioła
pieprz czarny ziarnisty	30-40	szt.	przyprawy i zioła
sól	0,5	szklanka	przyprawy i zioła
cukier	1	szklanka	dodatki
ocet spirytusowy	0,5	szklanka	płynny i sosy

### Opis

Jesienią papryka jest w przystępnych cenach, dlatego warto wykorzystać ten czas i zamarynować ją do słoików.

1. Przygotować umyte słoiki (mogą być 300 - 500 ml, w zależności od wielkości z podanych składników otrzymamy 6-8 słoiczków z marynatą).
2. Paprykę przekroić na pół, pozbawić gniazd nasiennych i białych błonek. Umyć dokładnie i podzielić na mniejsze części.
3. Obrąć 1 dużą cebulę i ząbki czosnku. Cebulę przekroić na ósemki, każdy ząbek czosnku na pół).
4. Do słoika wkładać dość ściśle kawałki papryki, ósemkę cebuli, ząbek czosnku przekrojony na pół, 1 liść laurowy, 3 ziarna ziela angielskiego, 5 ziaren pieprzu czarnego.
5. Wlać 1 łyżkę oleju rzepakowego lub słonecznikowego do każdego słoika.
6. W garnku przygotować zalewę: zagotować 1 litr wody z 1 szklanką cukru, połową szklanki soli, połową szklanki octu (10%).
7. Napełnić słoiki zalewą, od wierzchu słoika pozostawiając 1-1,5 cm wolnej przestrzeni. Zamknąć od razu słoiki.
8. Do dużego garnka wlać 1-1,5 l wody, włożyć na dno ściereczkę i podgrzać wodę. Po nagrzaniu wstawiać partiami słoiki zakrętkami do góry.



9. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień (woda nie może wrzeć) i wekować marynaty około 15 minut.

10. Wyjąć każdy słoik, dokręcić i postawić odwrotnie (na zakrętce). Pozostawić słoiki na parę godzin.

Marynowane papryki czerwone są gotowe do spożycia po około tygodniu - muszą nasiąknąć aromatem liści laurowych, ziela angielskiego i pieprzu. Są dobrą przystawką do wędlin, mięs i ryb.

Dla ilu osób: 6

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: trudne do przygotowania

Czas przygotowywania: 2godz. 0min.

Cena:

Liczba kalorii: