Czerwona papryka w oliwie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4643 razy.

Papryke przeciac wzdluz, usunac nasiona i ogonek. ulozyc na blasze skora do gory. Wsunac pod opiekacz i trzymac tak dlugo, az sie skora spali miescami, bedzie miala wielkie czarne piegi. Wyjac z pieca i przykryc szczelnie folia. Po ostygnieciu usunac skore - latwo schodzi, jak ze sparzonych pomidorow. Mozna rowniez piec na grillu.

Zagrzac w garnku odpowiednia ilosc dobrej oliwy, az zacznie byc mglista na powierzchni, dodac papryke, znow zagrzac. Nastepnie gorace platy papryki ciasno zapakowac w sloiki, goraca oliwa zalac papryke w sloikach, w kazdy sloik wsunac noz i pomieszac, aby babelki powietrza podeszly do gory, zakrecic sloiki, odwocic do wystygniecia.

Jezeli jakis sie nie zassie, to wstawic do lodowki, mozna trzymac 2-3 miesiace. Mozna dodac czosnku.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)