
Papryka kiszona

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5146 razy.

3 kg strąków czerwone papryki

5 zielonych ogórków

6 dużych ząbków czosnku

6 dag soli ususzony koper z nasionami

3 litry wody

Strąki papryki umyć , osączyć , przeciąć wzdłuż z jednej strony, wyjąć pestki. Ogórki umyć , nakłuć widelcem lub ostrym szpikulcem. Do kamiennego garnka lub szklanego słoja z dużym otworem włożyć paprykę i ogórki, dodać koper i obrany czosnek.

Zagotować wodę z solą, walać warzywa, obciążyć . Pozostawić w temp. pokojowej 2 dni, potem wynieść do chłodnego pomieszczenia.

Ukiszoną paprykę można przełożyć do mniejszych słoików i zapasteryzować .

Używać jako dodatku do mięs albo pokroić i łączyć z innymi warzywami.

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>