
Papryka marynowana

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 16345 razy.

1 szkl. octu

4 szkl. wody

8-10 łyżek cukru

1 płaska łyżka soli

1 łyżeczka oleju

goź dziki, liście laurowe, pieprz, ziele angielskie i gorczyca

Paprykę oczyszczoną gotujemy 1 min w wodzie z dodatkiem odrobiny octu.

Wykładamy na durszlak.

Wkładamy do słoików i zalewamy gotującą zalewą, zakręcamy mocno i pod koc do wystudzenia.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>

A ile papryki ?

Nadesłał(a): 2005-09-14 20:09:21

Ile papryki

Nadesłał(a): wacek <wacaw.walter@neostrada.pl> 2005-09-16 11:09:50

Hmm,

myślę, że to jak z ogórkami - tyle ile się zmieści w słoiku.

Nadesłał(a): wek-man 2005-09-16 11:09:39

Bardzo dziękuję za ten przepis, papryka wyszła na prawdę dobra. Podobało mi się zwłaszcza to, że można darować sobie zabawę z pasteryzowaniem. Pozdrawiam.

Nadesłał(a): Ania 2005-09-21 19:09:30

Jesteś pewna że ma być 8-10 ŁYŻEK cukru? Mam inne przepisy na podobne ilości wody i octu i podają max 3 łyżki cukru.

Nadesłał(a): Monika <nika_s77@interia.pl> 2006-08-22 08:08:16

A mój przepis na tą samą ilość wody i octu podaje 50 dag cukru... no i co?

Nadesłał(a): Margaret <ooo> 2006-09-24 22:09:19