
Papryka marynowana po niemiecku

Dodano: 2005-10-27 10:54:23

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6104 razy.

1 kilogram strąków papryki żółtej, zielonej i czerwonej
szklanka octu
szklanka wody
25 dag miodu
5 – 6 łyżek oliwy lub oleju

Umytą paprykę wrzucić do wrzącej wody, sparzyć , odcedzić i obrać . Strąki przekroić , oczyścić z pestek, pokroić w paski i ułożyć w słoikach. Zagotować wodę z octem oraz miodem i gorącym płynem zalać paprykę, a następnie wlać na powierzchnię ciekłą warstwę oliwy lub oleju. Zamknąć i pasteryzować 10 minut w temperaturze 85 oC.

Nadesłał: mermas <mermas@vp.pl>

trudno uwierzyć żeby statystyczna Niemka sama zrobiła tą paprykę-na 100%kupi w sklepie!!!!!!!!!!

Nadesłał(a):aneta 2005-11-21 15:11:05

ale ilo %-owy ocet?to przecież ma znaczenie.pozdrawiam i czekam-elza

Nadesłał(a):elza <ezackom@onet.eu> 2006-06-13 19:06:00

no a sól? przynajmniej jedna łyżka by się przydała.

Nadesłał(a):Ula 2006-07-22 21:07:14