Popryka marynowana po węgiersku

Dodano: 2005-10-29 08:44:53
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 3849 razy.

1 kilogram strąków papryki (najlepiej czerwonej)
15 dag selera
15 dag kalafiora
15 dag pietruszki
kilka ząbków czosnku
3/4 szklanki wody
3/4 szklanki octu
sól, cukier, kilka listków laurowych

Strąki papryki umyć , osączyć i obsuszyć . Każdy przekroić wzdłużna 4 – 5 części i usunąć nasiona. Pietruszkę i seler umyć , oskrobać i pokroić w plastry; kalafior umyć , podzielić na małe różyczki lub też pokroić w plasterki. Czosnek drobno posiekać . Do czystych, wyparzonych i suchych słoików układać dość ciasno warstwy papryki, selera, pietruszki i kalafiora, posypując każdą warstwę solą i czosnkiem. Zawartość słoika mocno docisnąć , obciążyć spodeczkiem i ustawić w ciemnym pomieszczeniu do następnego dnia. Przygotować zalewę z octu, wody, cukru oraz listków laurowych. Wrzącą zalewę wlać do słoików z sałatką. Przykryć i postawić na 12 godzin. Następnego dnia odcedzić zalewę, przegotować i wrzątkiem zalać ponownie sałatkę. Przykryć i pozostawić na 12 godzin. Trzeciego dnia powtórzyć czynność zalewając sałatkę do pełna, zamknąć po raz trzeci tak, aby była całkowicie przykryta. Można pasteryzować 10 minut.

Nadesłał: mermas <mermas@vp.pl>