

PAPRYKA Z PASIEKI

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 03 września 2007 11:31 - Poprawiony poniedziałek, 03 września 2007 12:39

1 kg papryki czerwonej, zielonej i żółtej
miodu, kilka łyżek oleju
ZALEWA: 1 szklanka octu, 2 szklanki wody, 3/4 szklanki
Strąki wrzucić do wrzątku,
sparzyć i obrać ze skórki. Przekroić, usunąć pestki, pokroić na paski i ułożyć w słoikach.
Zagotować wodę z octem, odstawić, dodać miód i zalać paprykę. Słoiki zakręcić i pasteryzować
w temp. 85°C przez ok. 10 minut.