

PAPRYKA MARYNOWANA Z VERACRUZ

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 03 września 2007 12:37 - Poprawiony poniedziałek, 03 września 2007 13:40

5 kg papryki czerwonej, 203 strączki czerwonej czuszki lub chili; ZALEWA: 5 szklanek wody, 1 szklanka octu, 5 goździków, 5 ziaren ziela angielskiego, szczypta startej gałki muskatołowej, 2 łyżki cukru (100g), 1 łyżka soli (50g), gorczyca, czarny pieprz, gałązka estragonu

Czerwoną paprykę sparzyć i obrać ze skórki, przekroić usunąć gniazda nasienne i pestki. Chili pokroić w krążki, może być razem z nasionami, wówczas marynata będzie pikantniejsza.

Paprykę ułożyć w słoikach, do każdego dodać kilka krążków chili, nieco gorczycy i 3-4 ziarenka pieprzu.

Wodę zagotować z przyprawami i octem, wrzątek wlać do słoików z papryką. Zamknąć i pasteryzować ok. 20 minut w temp. 85°C.