

Červená paprika v sladkokyselém nálevu s olejem

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Bába Šárková

Suroviny

1 l vody

2 dcl octa

1 dcl oleje

5 dkg cukru

2 dkg soli

4 kg červených paprik (kapie)

Postup

Papriku omyjeme, rozpůlíme a zbavíme jadřinců. Nálev uvedeme do varu, přidáme tolik paprik, aby byla ponořená. Povaříme asi 5 minut. Vybereme, můžeme nakrájet na proužky a vkládáme do sklenic. Zalijeme vařícím nálevem, ve kterém jsme vařili. Můžeme přidat i 2 malé feferonky. (ty já nedávám)

2 kg paprik je asi 9 skleniček od přesnídávky.