

Marynowana papryka z cukinią do słoików na zimę



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2590** Ocena: **20147**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 kg młodej cukini
- 1/2 kg cebuli
- 1 kg czerwonej papryki
- 15 dag cukru
- 1 szklanka octu
- 1/2 szklanki oleju
- liść laurowy
- ziele angielskie
- sól
- pieprz ziarnisty
- 5 ząbków czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię, paprykę i cebulę pokroić i zostawić na noc. Następnie dodać resztę składników, przyprawić do smaku, zagotować 15 minut w garnku i gorącą sałatkę nakładać do wyparzonych słoików. Odwrócić do góry dnem- nie pasteryzować.

Twoje notatki do przepisu: