

Papryczki typu chilli



Autor: **Hesia**

Przepisów: **15** Ocena: **272**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Papryczki typu chilli - czyli ostre - według uznania.
- sznurek
- spodeczek
- szczelny słoiczek

Sposób przygotowania:

- 1 W wielu przepisach kulinarnych (szczególnie tych telewizyjnych np. typu Master Chef itp.) polecają wyrzucać pestki z papryczek jako za ostre. Ja ich nie WYRZUCAM !
Jeżeli potrzebuję łagodniejszą wersję potrawy (np. dla wnuków) to usuwam pestki ale ich nie wyrzucam - suszę.
Normalnie używam tylko kawałka papryczki - tyle, ile mi potrzeba. Razem z pestkami. Taką częściowo użytą można przechowywać przez kilka dni w lodówce (luzem, bez woreczka lub innego pojemnika).



- 2 Jeżeli nie mam zamiaru użyć w najbliższych dniach - suszę.
Pestki suszę na spodeczku mieszając je raz dziennie (aby się napowietrzyły i nie spleśniały).



- 3 Tak wysuszone pestki i papryczki przechowuję w szczelnym słoiczku. Stosuję do wszystkiego dodawane w kawałku (papryczka) lub zmielone (papryczka, pestki). Suszona jest ostrzejsza po ugotowaniu - dodawać ostrożnie.

PAMIĘTAJ!!!

Po obróbce papryczek należy **DOKŁADNIE** umyć ręce i wszystkie narzędzia. Inaczej możemy zatrzeć oczy - nie polecam.



Twoje notatki do przepisu: