

Papryka w sosie do słoików

Autor: **Kitka80**Przepisów: **126** Ocena: **1816**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 5 kg papryki
- 1,5 kg cebuli
- Zalewa:
 - 1 szklanka oleju
 - 1 szklanka cukru
 - 1 szklanka octu 10%
 - 2 łyżki soli
 - 1l soku pomidorowego w kartonie

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki zalewy włożyć do dużego garnka, podgrzać do rozpuszczenia się cukru, dodać pokrojoną w kostkę paprykę i cebulę w piórka. Zagotować, po około 20 minutach nakładać w wyparzone i suche słoiki, zakręcać na gorąco. Bez pasteryzacji.



Twoje notatki do przepisu: