

# Zavařovaná rajčata a papriky

**Kategorie:** [Ostatní](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- rajče 3 kg
- paprika 2 kg
- **podle chuti**
- sůl 6 lžíce

**Doba přípravy:** 160 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zavařování

**Země:** Slovensko

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Zeleninu očistíme. Do jedné misky nakrájíme papriku na nudličky a osolíme ji polovinou soli. Do druhé misky nakrájíme rajčata na menší měsíčky. Osolíme je zbytkem soli. Zeleninu necháme minimálně 2 hodiny uležet, aby pustila šťávu.

Do připravených sklenic o objemu 3,5 dl nebo menších střídavě naskládáme vrstvy papriky a rajčat. Vše zalijeme šťávou z misek a uzavřeme. Rajčata a papriky sterilujeme asi 20 minut. Pak je zakryté necháme až do úplného vychladnutí.

Zavařovaná rajčata a papriky je dobré mít doma připravené. Pokud je používáme, solíme pokrm z nich až nakonec, protože směs obsahuje hodně soli.