

Papriky plněné zelím

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 1

- Menší hlávkové zelí 1 ks
- Sůl 2 lžička
- Cukr 2 lžíce
- Kmín 1 lžička
- Zelené papriky 8 ks
- Bobkový list 3 ks
- Feferonka 1 ks
- **NÁLEV**
- Voda 0.5 l
- Ocet 100 ml
- Cukr 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Celý pepř 1 lžička

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze zelí odstraňte vrchní listy, nejemno je nakrájejte a v míse promíchejte se solí, cukrem a kmínem. Nechte 30 minut odležet.

Papriky omyjte, odkrojte vrchní části a odstraňte z nich jádřince. Pak je naplňte zelím a naskládejte do vysterilizované sklenice. Před zalitím nálevem k nim ještě do sklenice přidejte bobkové listy a na kolečka nakrájenou feferonku.

Nálev si připravte z půl litru vody, do kterého zamíchejte ocet, cukr, sůl a celý pepř. Takto připraveným roztokem zalijte naplněné papriky. Uzavřete a sterilujte po 35 minut při teplotě 95-100°C.