

Kysaná pálivá paprika

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- voda 1 l
- disiřičitanu draselného 1 lžička
- cukr 300 g
- jedlá soda 1 lžička
- celý pepř 4 kulička
- salicil 1 lžička
- ocet 4 cl
- papriky 1 kg

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vše smícháme ve studené vodě. Opatrně, protože když se do tekutiny dostane salicil, začne pěnit. Papriku opakovaně omyjeme a odřízneme stopku.

Sklenice důkladně vypláchneme a naplníme je paprikami, které poté zalijeme lákem. Papriky musí být zcela ponořené.

Celofánem a víčkem uzavřeme a můžeme uložit na polici.

Poznámka:

papriky můžou být i barevně namíchané