

Nakládání paprik (nudličky)

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- papriky 1 kg
- **Nálev**
- voda 2 l
- 8% ocet 500 ml
- cukr 150 g
- sůl 70 g
- stadidlo deko 25 ks
- pepř 4 kulička
- nové koření 4 kulička
- bobkový list 2 ks
- feferonka 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Očištěné papriky nakrájíme na menší nudličky
2. Sklenice naplníme paprikou a zalijeme nachystaným lákem
3. Ke sterilaci několika sklenic stačí běžný hrnec, do kterého vložíme starší utěrku, na ni sklenice urovnáme, zalijeme teplou vodou (2 cm do výše sklenic)
4. Hrnec přiklopíme poklicí a zahříváme na potřebnou teplotu 85 °C
5. Po uplynutí předepsané doby (25 minut) sklenice vyjmeme a obrátíme je dnem vzhůru

6. Necháme vychladnout
7. Uložíme je v chladnu a temnu, občas je zkontrolujeme.

Doporučení:

Nálev lze připravit i z průmyslových směsí jako např. Nova, Pikanta.... Pro diabetiky existují speciální směsi označené symbolem Dia.

Poznámka:

sladidlo deko - 25 tablet