

Nakládané papriky plněné zelím

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 40 g
- olej 1 dl
- zelí 1 kg
- sůl 20 g
- nové koření 1 ks
- sladké zelené papriky nebo kapie 1 ks
- sladkokyselý nálev 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nakrouháme zelí na jmené nudličky, promícháme s cukrem, solí a tymiánem a necháme odležet, aby zelí trochu zkrěhlo.

Odstáté zelí trochu promačkáme a naplníme do paprik, které jsme zbavily semen. Vložíme do hnce a zalijeme sladkokyselým nálevem svařeným s kořením, nebo směsí povařené vody a octa v poměru 2:1. Nálev ještě trochu osladíme a přidáme olej.

Papriky vložíme do sklenic a zalijeme hotovým nálevem. Sterilujeme 20 minut při teplotě 80°C.