

Sladkokyselá paprika

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- červená paprika 2 ks
- zelená paprika 2 ks
- žlutá paprika 2 ks
- cibule 4 ks
- křen 40 g
- bylinkový ocet 500 ml
- pepř celý 2 lžíce
- cukr 150 g
- sůl 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Papriky rozpůlíme a nakrájíme na 3 cm široké proužky. Cibuli posekáme na měsíčky. Křen nařezeme na tenké plátky.

Na lák svaříme ve velkém hrnci ocet se 750ml vody, s cibulí, křenem, pepřem, cukrem a solí.

Přidáme papriku, 5 minut povaříme a rozdělíme do sklenic. Přelijeme nálevem a ihned uzavřeme.

Poznámka:

Vydrží 3 měsíce.