

Sterilované papriky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **20**

4210 kalorií , **400 g** cukrů , **125 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/sterilovane-papriky>

Příprava

Papriky si načistíme, odstraníme semena a stopky a nakrájíme na čtvrtky. Poté je spaříme vařící vodou a vložíme do zavařovacích sklenic. Pak 10 minut vaříme nálev z vody, octu, oleje, cukru, soli a pepře. Vychladlým nálevem pak papriky zalijeme. Sklenice dobře uzavřeme a sterilizujeme v přehřáté troubě na při 100 °C na 20 minut.

Ingredience

- 10 kg červených nebo zelených paprik
- 1,5 l vody
- 0,5 l octu (8%)
- 1/8 l oleje
- 25 dkg cukru
- 10 dkg soli
- 10 kuliček pepře

Kategorie

Obyčejný den, Bulharská, Léto, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Klasika, Rodina, Ostatní

