



Nálev na zavaření paprik

Budete potřebovat:

3,2 l vody

1 l octu

13 dkg soli

25dkg cukru

41 tabletek FAN SACHARIN

Cibuli

Kuličky pepře

Nové koření

Bobkový list

Olej

A samozřejmě papriky



Postup:

Do hrnce nalijeme vodu, ocet, přidáme sůl a cukr. Vše povaříme a přidáme 41 tabletek sacharinu.

Mezitím si do čistých a suchých sklenic připravíme trochu cibule nakrájené na kolečka, 8 kuliček pepře, 8 kuliček nového koření a 1 bobkový list. Poté do sklenic poskládáme umyté kozí rohy, kdo chce může přidat na čtvrtky pokrájené papriky. Do každé sklenice přidáme ještě lžičku oleje a zalijeme horkým lakem. Zavičkujeme a zavaříme při 80 stupních 15-20 minut.

Tento nálev se dá použít i při zavařování květáku, jen nepřidáme olej.