



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - SzeF Kuchni (1280)

## **Papryka na occie**

Papryka na occie

### **Składniki:**

- woda, 3 szkl.
- ocet spirytusowy , 1 szkl.
- cukier, 1 szkl.
- olej słonecznikowy, 5 łyżk.
- liść bobkowy, 3 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 5 szt.
- pieprz, 5 szt.
- papryka czerwona, 2 kg

### **Sposób przygotowania:**

Wszystkie składniki (oprócz papryki) razem wymieszać i zagotować. Do wrzącej zalewy wrzucić przygotowaną paprykę i gotować około 10 minut. Ściągnąć z kuchenki i gorące wkładać do słoików. Dobrze wytrzeć do sucha słoik i nakrętkę, zakręcić i położyć na stole do góry nogami, aż ostygną. **NIE GOTOWAĆ!!!**

