

Marinált paprika – Rövid recept

Hozzávalók

- 2 kg paradicsompaprika
- 2 dl ecet (10%-os)
- 8 dl víz
- 10 dkg cukor
- 1 ek só
- 15 szem fekete bors
- 2 dl olívaolaj
- 3 db babérlevél
- 1 tk nátrium-benzoát
- a tetejére kevés olaj

Elkészítés röviden

1. Paprikát megmossuk, felszeleteljük.
2. Ecetet, vizet, olajat, cukrot, sót, borsot, babérlevelet lábasban felforraljuk.
3. Paprikát több részletben 2–3 percig blansírozzuk.
4. Hozzáadjuk a nátrium-benzoátot.
5. Üvegekbe szedjük, ráöntjük a forró levet.
6. Tetejét kevés olajjal lefedjük, üvegeket lezárjuk.
7. Hagyjuk kihűlni, hűvös helyre tesszük.