

Marinált paprika





Hozzávalók

I. változat: 2 kg paradicsompaprika, 1 liter víz,

1 csapott evőkanál só, 2 púpozott evőkanál kristálycukor, 3-4 babérlevél, 1 dl 15%-os ételecet, késhegynyi tartósítószer, 4 -5 evőkanál olaj

II. változat: 3 kg paradicsompaprika, 25 dkg kristálycukor, 6 evőkanál só, 5 dl 15%-os ételecet, késhegynyi tartósítószer, 1-2 evőkanál olaj

1. Az első egy árnyalt ízű, a második egy kifejezetten ízes változat. Ha már „belecsaptunk”, érdemes kipróbálni mindkettőt.

Bármelyik változatot is készítjük, a hibátlan, piros paradicsompaprikákat megmossuk, kicsumázzuk és leöblítjük. Ezután az első változathoz tetszés szerint egészben hagyjuk, de félbevágva, negyedelve vagy akár fölcsíkozva is eltehetjük.

2. Forrásban lévő vízben 2-5 percig főzzük, majd leszűrve hűlni hagyjuk. Ezután szorosan fertőtlenített 1 literes üvegekbe töltjük. Levéhez a vizet a sóval, a cukorral, a babérlevéllel meg az ecettel 3-4 percig forraljuk, majd beleszórjuk a tartósítószer is.

3. Kissé hűlni hagyjuk, és még melegen a paradicsompaprikákra öntjük. Minden üveg tetejére 1 evőkanálnyi olajat locsolunk és szorosan lezárjuk. Száraz, hűvös helyen tároljuk.

4. A második változathoz a szép húsos paradicsompaprikákat félbevágva kimagozzuk. Ezután húsuikat cikkekre vágjuk és tálba tesszük. A cukorral, a sóval meg az ecettel összekeverjük, egy fedőt rakunk rá és súllyal lepréseljük, hogy a paprikát a lé mindenhol ellepje.

5. Másnap szorosan üvegekbe töltjük, levét a paprikára öntjük. Ha nem lepné el teljesen, akkor pótoljuk. Tetejére tartósítószer hintünk, az olajjal meglocsoljuk, végül szorosan

lezárjuk.

Jó tanács

- Szeptemberben a legolcsóbb a paprika,
ilyenkor kell eltenni.