

Ecetes paprika





Hozzávalók:

2,5 kg édes almapaprika (néhány szem csípős is lehet benne), kb. 2,5 liter víz, 3-4 evőkanál só, kis darabka friss gyömbér vagy torma, 10-15 szem fekete bors, 2,5 dl 15%-os ételecet, késhegynyi tartósítószer

1. A friss, hibátlan paprikákat megmossuk, majd miután szárukat levágtuk (kicsumázni nem kell!) szikkadni hagyjuk és csúcsukkal lefelé üvegekbe rakjuk. Van, ahol a paprikát előtte tűvel néhány helyen megszurkálják. Így ugyan jobban belemegy a salátaecet, de a szemek nem lesznek olyan roppanósak.
2. A fenti mennyiséghez kb. 5 darab, fertőtlenített 1 literes üveg kell, aminek a tetejére falapocská (spatula) is kerül, hogy a paprikát leszorítsa. A megtöltött üvegeket forró vízzel félig telt tepsibe állítjuk, hogy ne repedjenek szét, amikor a forró ecetes levet ráöntjük.
3. A vízben a sót, a megtisztított és apróra vágott gyömbérral főlforraljuk, majd a borsot, az ecetet meg a tartósítószerrel hozzáadjuk. Azon forrón a paprikákra öntjük, a falapokkal leszorítjuk, végül lezárjuk. Jó, ha a levet nem egyszerre töltjük a paprikára, hanem először minden üvegbe öntünk belőle, és így haladunk részletenként. Ez csak újabb óvintézkedés, nehogy az üvegek szétrepedjenek.
4. Ha a felöntőlé másnapra nem lepné el a paprikát teljesen, akkor utána kell tölteni. Végül az üvegeket lezárjuk, száraz, hűvös helyen tároljuk. Legalább 1 hónap kell, amíg összeérik.

Jó tanács

- Almapaprikát augusztusban és szeptemberben kapni, ilyenkor tegyük el.