

## Paprikasaláta télire





Hozzávalók:

2,5 kg húsos zöldpaprika (tévépaprika), 2 evőkanál só  
a levéhez: 1,5 liter víz, 3,5 dl 10%-os ételcet, 3 púpozott evőkanál kristálycukor, 1 púpozott evőkanál só, 20-25 szem fekete bors, késhegynyi tartósítószer

1. A paprikát rövid ideig langyos vízben áztatjuk, hogy az esetlegesen a felületére tapadt szennyeződések föllazuljanak. Ezután alaposan megmossuk, lecsöpögtetve kicsumázzuk, ereit kivágjuk. A csöveket vékonyan felszeleteljük, ezt konyhai robotgéppel a legkönnyebb, de az uborkagyalu is megteszi.
2. Lábasba vagy tűzálló tálba tesszük, és annyi sózott vízzel forrázzuk le, amennyi ellepi. 10 percig állni hagyjuk, azután hideg folyó vízzel lehűtjük, leöblítjük, fertőtlenített üvegekbe töltjük.
3. A salátaléhez valókat felforraljuk úgy, hogy a tartósítószer csak a végén keverjük bele. Forrón a paprikára öntjük, lekötjük, végül szárazgőzben hagyjuk kihűlni, azaz először újságpapírba, majd paplanba csomagoljuk, és csak másnap tesszük a helyére.

Jó tanács

- 1-2 babérlevéllel, 1-2 gerezd fokhagymával, 1 felszeletelt vöröshagymával is fűszerezhetjük.
- Látványos, ha többféle színű paprikával készül, és így rétegezzük az üvegbe.
- Ha felbontottuk, hűtőszekrényben kell tárolni.
- Augusztustól szeptember közepéig van a paprika szezonja, ilyenkor érdemes eltenni.