

Kisele paprike s medom

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
6 staklenki od 720 ml

Sastojci

4 kg crvene rog paprike
1 l vode
0,5 l K Plus alkoholnog octa
150 g K Plus meda
60 g soli
2 češnja češnjaka
1 žličica papra u zrnu
1 žličica konzervansa

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Papriku očistite od sjemenki, operite i narežite na polovice. U posudi pomiješajte vodu, ocat, med, sol, češnjeve češnjaka narezane na trećine i žličicu papra.

Dovedite do vrenja pa uronite polovice paprika i kuhajte do 5 minuta, povremeno miješajući.

Kuhane paprike slažite u veće sterilizirane staklenke. Paprike prokuhavajte u nekoliko navrata, ovisno o tome koliko ih stane u posudu.

Kada su sve paprike kuhane otopinu sklonite s vatre pa dodajte žličicu konzervansa i promiješajte. Nalijte vruću tekućinu preko složenih paprika i zatvorite staklenke.

Spremite u tamno, hladno mjesto. Otvorene staklenke čuvajte u hladnjaku.