Aivar

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: **1**

425 kalorií , **40 g** cukrů , **13 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: joice

Odkaz: https://srecepty.cz/aivar

Příprava

Očistenú cibuľu, papriku, cesnak a paradajku zomelieme na mlynčeku na mäso a dáme variť spolu s cukrom, soľou, octom a olejom. Pre pikantnejšiu chuť môžeme pridať feferón. Varíme asi 1 až 1,5 hodiny. Horúcou zmesou plníme poháre, ktoré potom uzatvoríme a sterilizujeme asi 10 minút pri 100 stupňoch Celzia. Poháre potom necháme vychladnúť vo vode v ktorej sme ich sterilizovali.

Ingredience

- 1 kg červené papriky
- 1 cibule
- 1 palička česneku
- 1 větší rajče
- 2 lžíce cukru krupice
- 2 lžíce octa
- 1 lžíce soli
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 feferonka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Příloha