

# Sterilované papriky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 20

4210 kalorií , 400 g cukrů , 125 g tuků , 100 g bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/sterilovane-papriky>

## Příprava

Papriky si načistíme, odstraníme semena a stopky a nakrájíme na čtvrtky. Poté je spaříme vařící vodou a vložíme do zavařovacích sklenic. Pak 10 minut vaříme nálev z vody, octu, oleje, cukru, soli a pepře. Vychladlým nálevem pak papriky zalijeme. Sklenice dobře uzavřeme a sterilizujeme v přehřáté troubě na při 100 °C na 20 minut.

## Ingredience

- ✓ 10 kg červených nebo zelených paprik
- ✓ 1,5 l vody
- ✓ 0,5 l octu (8%)
- ✓ 1/8 l oleje
- ✓ 25 dkg cukru
- ✓ 10 dkg soli
- ✓ 10 kuliček pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Bulharská, Léto, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Klasika, Rodina, Ostatní

