

Paprike punjene zeljem



Žutim paprikama odrežite vrh i očistite ih od koštica.

Na 5 paprika (cca 1kg) dolazi 1 kg zelja.

Zelje naribajte na trakice.



Papriku i zelje potopite na 5 min u vruću vodu.

Promješajte i nakon 5 minuta procijedite.



Na 1,5l 7% octa:

1 VŽ soli

1 VŽ šećera

Paprike čvrsto napunite zeljem, iz kojeg ste istisnuli tekućinu.

Paprike punjene zeljem složite u pogodnu staklenku, a sav prostor između ispunite ostatkom zelja.

Na vrhu učvrstite čačkalicama.

Zalijte octom do jedan cm. iznad ruba povrća.

Nakon sat vremena dolijte ocat te čvrsto zatvorite. Pasterizirajte.



Konsumirati možete nakon 40-tak dana a, čuvati ne otvoreno, u tamnoj, hladnoj prostoriji više mjeseci.

Tomek[©] www.moja-kuhinja.com[®]