

# Nakládání cibulky s papri(č)kou

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

100 ml	ocet
	bobkový list
	hořčičné semínko
350 ml	voda
	nové koření
50 g	cukr
1 kg	malé cibulky
3 ks	kapie (popř. 20 mírně pálivých papriček)
	pepř
10 g	sůl



## Postup přípravy

Cibulky čistíme a rovnou dáváme do vody, do které jsme přidali ocet nebo citron, aby zůstaly pěkně bílé. Pak je přendáme do hrnce s vodou a necháme přejít varem. Poté je scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Máme-li velké papriky, očistíme je a nakrájíme na malé proužky, máme-li malé papričky, omyjeme je. Do připravených sklenic dáváme střídavě cibulky, prokládáme paprikou (papričkami) a přidáme vždy bobkový list, hořčičné semínko, kuličky pepře a nového koření. Zalijeme vychladlým svařeným octem s vodou, solí a cukrem. Sklenice uzavřeme víčky a sterilujeme 20 minut při 80 °C.