

# Nakládané papriky

Časová náročnost: 90 minut

## Seznam přísad

400 g	červená paprika
400 g	žlutá paprika
1 ks	cibule
4 stroužek	česnek
	čerstvá bazalka
trochu	Pomůcka ke konzervování Dr. Oetker (chrání před plísní a kvašením při konzervování ovoce a zeleniny)
1 l	voda
1/4 l	bílý vinný ocet (6%)
3 lžíce	cukr
3 lžíce	sůl
	olivový olej



## Postup přípravy

Papriky omyjeme, rozpůlíme a odstraníme jádérka. Poté je pokrájíme na kousky. Cibuli očistíme a pokrájíme na kolečka, česnek očistíme a pokrájíme na plátky. Papriky klademe do sklenic, kde je prokládáme kolečky cibule a plátky česneku. Podle chuti přidáme i čerstvou bazalku. Do každé sklenice přidáme na špičku nože Pomůcky ke konzervování. Vodu svaříme s octem, cukrem a solí a vařící nálev nalijeme na papriky. Do každé sklenice přidáme jednu lžici olivového oleje. Sklenice uzavřeme, trochu s nimi zatřeseeme, postavíme na pečící plech naplněný do výšky 2 cm horkou vodou a vložíme do spodní poloviny předehřáté trouby (elektrická trouba: 95 °C, plynová trouba: stupeň 1). Pečeme (zavařujeme) 70 minut.