

www.detkityumen.ru

Перец в медовом маринаде



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Сладкий перец - 5 кг.

Маринад - 1 литр воды, 1 ст. ложка с горкой соли,

300 мл. уксус 6%, мед - 1 ст.л.

три четверти стакана растительного масла, 1 стакан сахара

Приготовление:

Берем 5 кг. перца (сладкий, полуострый, острый - все равно. Как любите). Готовим маринад из 1 литра воды, 1 ст.л. с горкой соли, 300 мл.6% уксуса, 1 ст. л. меда, 3/4 стакана растительного масла и 1 стакана сахара).

Перец помыть, почистить, порезать на кусочки, либо соломкой. Кладем частями в кипящий маринад и варим около 10 мин. (перец должен поменять цвет). Горячим раскладываем в подготовленные баночки. Заливаем оставшийся маринад,закрываем крышками и "под шубу" до полного остывания.

Рецепт нашей форумчанки **мама_Таши**. Очень вкусно. Рекомендую всем!

28.10.2016

[Мамули](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/481/