



Paprikový reliš s pomarančovou šťavou

pochúťka k mäsu i syrom

asi 7 pohárov



stredná obťažnosť

up to 45 Min.



Prísady:

Prísady:

750 g paprika červená (očistená a nakrájaná na malé pásiky)
750 g paprika žltá (očistená a nakrájaná na malé pásiky)
350 g cibuľa (očistená a nakrájaná na malé kúsky)
400 ml pomarančová šťava 100%
250 ml ocot biely vínny
1 zarovnaná PL mletá sladká paprika
1 balenie Želírovací cukor Super 3:1 Dr. Oetker
5 zarovnané KL soľ
1 zarovnaná KL korenie čierne mleté

- 1 Vo väčšom hrnci dôkladne premiešame papriky, cibuľu, šťavu, ocot a sladkú papriku so Super želírovacím cukrom a za stáleho miešania privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme asi 8 minút. Reliš dochutíme soľou a korením.
- 2 Plníme až po okraj do pripravených pohárov. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

