# Papryka w zalewie

data aktualizacji: 2019.04.12  autor: Redakcja

**Składniki:**

- 4 kg papryki (żółtej i czerwonej)
- 1 kg cebuli

Zalewa:

- 1 opakowanie łagodnego keczupu
- 1 opakowanie pikantnego keczupu
- 1 szklanka wody
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka octu
- 1 szklanka cukru
- 1½ łyżki soli
- ziele angielskie

- liść laurowy
- pieprz ziarnisty

**Wykonanie:**

Paprykę myjemy i kroimy w paski. Cebulę obieramy, kroimy w piórka lub półkrążki. W dużym garnku mieszamy keczupy z olejem, octem, wodą, cukrem i solą. Gotujemy zalewę, wrzucamy ziele angielskie, liść laurowy i pieprz ziarnisty. Wkładamy paprykę i cebulę. Gotujemy wszystko około 10 minut. Gorącą paprykę z cebulą wraz z sosem nakładamy do słoików i pasteryzujemy około 5-10 minut.

*Przepis Jolanty Staszewskiej, sołtys Wólki Strońskiej i członkini zespołu „Marzenie”.*

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31686-papryka-w-zalewie