

Sterilované papriky plněné hlávkovým zelím

<https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/sterilovane-papriky-plnene-hlavkovy-m-zelim.html>

Sterilované papriky plněné hlávkovým zelím jsou chuťově výrazný společník pečeného nebo grilovaného masa, smažených sýrů, zabijačkových pochoutek, k pivu i opečené klobáse. Variant je celá řada, záleží jen na vás, kterou si vyberete.

Na přípravu sterilovaných paprik plněných zelím budeme potřebovat

- 1 kg očištěného a jemně nakrájeného [hlávkového zelí](#) bez košťálu
- 6 zelených slovenských paprik
- 3 zelené větvičky [kopru](#) jemně nasekané
- 20 g soli
- 25 g krupicového cukru
- 2 [chilli papričky](#) (množství můžete snížit dle vlastního uvážení)
- 2 lahve o obsahu 1,5 litru s uzavíratelnými víčky

Na nálev budeme potřebovat

- 1,9 l vody
- 0,6 l kvasného, 8% octa
- 25 g soli
- 25 g krupicového cukru
- 2 bobkové listy
- 6 kuliček černého pepře

Postup přípravy sterilovaných paprik plněných zelím

Jemně nakrájené [hlávkové zelí](#) vložíme do skleněné nebo nerezové mísy, přisypeme 20 g soli, 25 g krupicového cukru a nasekaný [kopr](#). Vše promícháme a pěstí chvíli mačkáme, až zelí začne pouštět buněčnou šťávu.

Zelí v míse zakryjeme talířem, rukou stlačíme, až se nám na okrajích objeví zelná šťáva. Aby talíř zůstal závažím na zelí, postavíme na něj třeba plnou PET láhev s vodou. Mísu necháme při pokojové teplotě odstát do druhého dne.



24 hodin odleželé zelí

Zdroj: Marcela Hackerová

Druhý den si připravíme dvě dobře umyté lahve o obsahu 1,5 litru s uzavíratelným víčkem.

Papriky omyjeme, odkrojíme stopku a nožem důkladně vyčistíme vnitřek paprik od semen a vnitřních žeber. Papriky dobře vypláchneme studenou vodou, aby v nich nezůstala přehlédnutá semena.

Dochutte chilli papričkou, ale uvážlivě.

Papriky naplníme připraveným [zelím](#). Zůstane nám asi jedna třetina zelí, které rovnoměrně rozdělíme do obou lahví.

Papriky po třech vyskládáme do lahví a do každé lahve přidáme ještě jednu [chilli papričku](#). Uvážlivě posudte, jaké množství papričky přidáte, aby pro vás výsledný pokrm měl více, či méně, pikantní chuť.



Plněné papriky před zalitím lákem

Zdroj: Marcela Hackerová

Nyní si připravíme nálev na plněné papriky. Do hrnce nalijeme vodu a ocet. Přisypeme sůl a cukr. Přidáme přelomené dva bobkové listy a 6 kuliček černého pepře. Vše promícháme a začneme zahřívat.

Od bodu varu vaříme 5 minut.

Ještě vařícím lákem zalijeme připravené plněné papriky a necháme je cca půl hodiny stát, aby lák protekl i do naplněných paprik. Do každé lahve přidáme ještě trochu láku, aby papriky byly pod vodou.

Okraje sklenic otřeme a sklenice zavíčujeme. Vložíme je do zavařovacího hrnce nebo jakéhokoli jiného hrnce, zalijeme je teplou vodou a začneme zahřívat. Než voda dosáhne 90 °C, trvá to přibližně půl hodiny. Od tohoto bodu papriky sterilujeme 25 minut. Teplota by neměla přesáhnout 90 °C.

Sterilujeme při 90 °C, 25 minut.

Pokud budete zavařovat v obyčejném hrnci, doporučuji pod sklenice položit čistou utěrku a pak teprve zalít vodou a teplotu hlídat kuchyňským teploměrem.

Stejným způsobem můžeme připravit i červené papriky kapie naplněné červeným zelím nebo zelím bílým. Záleží jen na vás.