Sterilované papriky plněné hlávkovým zelím

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/sterilovane-papriky-plnene-hlavkovym-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.

Dochuťte 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 posuďte, 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 zavíčkujeme. 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.