

Маринованный перец с крыжовником



1 кг болгарского перца, 800 г крыжовника.

Для маринада: 1 л воды, 50 г соли, 50 мл яблочного уксуса, 100 г сахара.

Перцы вымыть. Крыжовник перебрать, отрезать плодоножки и соцветия, вымыть. Уложить в банку перцы, всыпать крыжовник. Банку немного потрясти, чтобы крыжовник равномерно заполнил пустоты между перцами.

Приготовление маринада: вскипятить воду, добавить соль, уксус и сахар, довести до кипения и сразу же снять с огня.

Влить горячий маринад в банки, произведя такую заливку трижды. После этого банки закатать, дать им остыть до комнатной температуры и убрать на хранение в прохладное место.