

Ardei grași, ardei kapia pentru umplut – Ardei la borcan, gata de folosit oricând



Ardei grași, ardei kapia pentru umplut (la borcan)



Am aici **rețeta ideală pentru conservarea ardeilor grași și kapia, fără conservanți sau alte chimicale**. Am pregătit **ardei pentru umplut la borcan în saramură, gata de folosit oricând**. Doar îi scot din borcan, îi umplu cu carne și orez sau o compoziție de post și obțin un preparat delicios. Se păstrează excelent peste iarnă și nu ocupă loc în congelator, păstrându-și gustul perfect.

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Ingrediente ardei gras și kapia pentru umplut (pentru 2 borcane de 5 litri):

- 15-16 ardei grași mici/medii
- 15-16 ardei kapia mici/medi

Pentru saramură (8-9 litri de saramură pentru 2 borcane de 5 litri):

- 25-30 g sare la litru de apă

1. Taie roată în jurul cotorului pentru a avea acces la interior. Scoate semințele și nervurile din interiorul ardeilor folosind degetul sau un cuțit mic. Spală ardeii în 2-3 ape.
2. Pune 8 litri de apă la fiert. După ce apa fierbe, adaugă 25 g de sare pentru fiecare litru de apă (200 g sare în total). Lasă să fiarbă încă 3 minute, amestecând pentru a dizolva sarea, și lasă saramura să se decanteze.
3. Pune 4-5 litri de apă la fiert într-o altă oală pentru opărit. Când apa fierbe, scufundă ardeii și capia în tranșe. Opărește ardeii timp de 5 minute fiecare tranșă.
4. Așază ardeii și capia în borcane mari (5 litri), lăsând spațiu între ei. Toarnă saramura fierbinte peste ardei, cu grijă să nu spargi borcanele.
5. Închide borcanele ermetic cu capace noi. Pune borcanele sub o pătură pentru a se răci treptat timp de 2 zile.
6. După răcire completă, borcanele sunt gata pentru depozitare și pot fi folosite pentru ardei umpluți în timpul iernii.