**Papryka w musztardzie po chorwacku**

* 15 wiekszych, grubych, czerwonych papryk
* 125 ml octu 10%
* 200 ml wody mniej kto lubi ostrzejsze
* 1 łyżka cukru
* poł łyżki soli
* pieprz w ziarnach (pol lyzki)
* liście laurowe (4-5 sztuk)
* 250 g musztardy łagodnej najlepsza miodowa
* 125 ml oleju

Papryki umyć, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w paski ok. 1 cm szerokie

 Do dużego garnka wlać wodę, ocet, dodać cukier, sol, pieprz i liście laurowe, wymieszać. Dodać paprykę, wymieszać (ilość zalewy jest bardzo mała, ale nie trzeba więcej- papryka podczas gotowania puści sok) i gotować- od momentu zagotowania 5 minut.

Paprykę odcedzić i wystudzić.

Musztardę wymieszać z olejem na gładka masę - najlepiej trzepaczka do jajek.

Dodać paprykę, dobrze wymieszać. Masę nakładać do wyparzonych słoików, zakręcić.

**Nie wymaga pasteryzacji**. Przechowywać w ciemnym, chłodnym i przewiewnym miejscu.