

Crvena paprika sa celerom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kgcrvene paprike**
- **1 kašikacelera**

Smjesa za barenje paprika:

- **250 gulja**
- **250 gvinskog sirca**
- **90 gsoli**
- **200 gšecera**

i još:

- **malokonzervansa**
- **4 cenabijelog luka**

Priprema

Paprike oprati, izvaditi sjemenke i isjeci po dužini na dva dijela.

Izmjeriti ulje i sirce.

Sipati u šerpu i dodati so i šecer. Staviti na šporet da vri.

U prokljucalu smjesu bariti po malo paprika.

Paprike vaditi iz rastvora i stavljati u posebnu posudu. Ohladiti.

U rastvor u kom su barene paprike dodati sušeni celer i malo konzervansa. Ohladiti rastvor. Ohlaene paprike reati u tegle i zaliti sa rastvorom gdje su paprike barene. Dodati u svaku teglu po jedno ceno neoguljenog bijelog luka (jer svi ne volimo bijeli luk, a ovako ce dati samo šmek paprikama). Hermeticki zatvoriti i ostaviti na suvo i hladno mjesto.

Savet