

Somborka barena u jabukovom sircu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** kg očišćene somborke

Smesa za barenje:

- **1,5** l jabukovog sirca
- **500 g** šećera
- **100 g** soli
- **1** vinobran

... i još:

- šargarepa
- beli luk
- peršun

Priprema

Papriku iseci na pola i odstraniti semenke.

Smesa za barenje: U posudi gde ce se bariti paprika sipati jabukovo sirce, šećer, vinobran i so. Sacekati da provri. U tako pripremljenoj smesi ubacivati papriku, na pola isecenu, i bariti vrlo kratko (pola minuta sa jedne i pola minuta sa druge strane). Vaditi papriku i stavljati u teglu, a u smesu za barenje ubaciti novi red paprika. U

teglu preko paprika staviti iseckanu šargarepu, beli luk i prešun. Tako raditi dok se ne napuni tegla. Papriku pritisnuti plasticnim pritiskivacem, naliti sircem u kome se barila, dobro zatvoriti i ostaviti pod cebe dok se ohladi.

Savet

Koliina od 5kg paprika (oišenih) dovoljna je za dve tegle od tri litra. Koliinu prilagodite vašim željama.