

## **Barene paprike sa medom**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5-7 kg**paprika

#### **Tecnost za barenje paprika:**

- **3** lvide
- **1/2** ljubukova sirceta sa 4% sircetne kiseline
- **150 g**šecera
- **250 g**soli
- **200 g**meda
- **1** kesicabibera u zrnu

#### **Potrebno je još:**

- seckani list peršuna
- seckani beli luk

### **Prepričanje**

Paprike oprati i ocistiti od drškica i semena. U posudu staviti 3 litra vode, 1/2 litra sirceta, so, šefer, med, i biber u zrnu. Staviti na vatru da tecnost provri, dodavati paprike bariti toliko samo da baci 2-3 kljuca. Vaditi paprike u teglu, svaki red po želji posipati seckanim listom peršuna i seckanim belim lukom. Kad teglu napunimo sa paprikama pritisnemo ih plasticnom rešetkom i tada tegle dopunimo sa vrelim presolcem u kojem smo barili papriku. Vrelu teglu odmah zatvoriti. Kad napunimo tegle paprikama i zatvorimo prekrijemo necim dok se ne

ohlade.

**Savet**