

Domaca aleva paprika



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 komada** suvih paprika *vencara*

Priprema

Paprike *vencare* oprati u nekoliko voda, ocistiti od semena i svaku po dužini iseci na cetvrtine. Svaku obrisati, osušiti platnenom krpom.

Uzeti veci pleh i rasporediti paprike u plehu, rernu ugrejati na 150 stepeni i staviti pleh unutra. Odmah smanjiti temperaturu na 100 stepeni. Na svaka 2-3 minuta pogledati paprike i promešati ih. Paziti da ne pregore. Tako desetak minuta sušiti paprike. Kada su paprike hrskave i lome se pod prstima izneti pleh i sacekati da se paprike ohlade.

Ohladjene paprike samleti na vodenici za meso ili u elektricnom mlinu za kafu. Prosejati kroz redje sito i koristiti za zacinjavanje jela i salata. Krupniju papriku takodje koristiti kao zacin.

Savet