

## **Barena paprika**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **7 kg**neocišcenih paprika

#### **Sok za barenje:**

- **2 l**vode
- **125 g**šecera
- **125 ml**ulja
- **250 ml**alkoholnog sirceta
- **125 g**soli
- **1**konzervans

### **Priprema**

Paprike ocistiti od semenki i drški i preseći ih na pola, po dužini. U dublji sud staviti sve navedene sastojke za barenje. Staviti da provri. Tegle staviti u rernu, uključiti na 50 stepeni i dobro ih zagrejati.

im smesa za barenje provri ubacivati paprike i, svaku turu paprika, bariti po 2 - 3 minuta. Vaditi ih rešetkastom kašikom u dublju posudu, poklapati i tako dok se sve ne obari.

Pripremiti šargarepu, beli luk i peršun, kolicina po želji. Šargarepu iseci na kolutove, a beli luk i peršun sitno iseckati.

Uzeti zagrejanu teglu i reati paprike. Preko svakog drugog reda staviti, pripremljenu, šargarepu, beli luk i peršun. Složiti do vrha, dobro ih pritiskajuci. Na vrh staviti plasticni pritiskivac. Sok, u kome su se paprike barile, pustiti da provri, pa zaliti poreane paprike (koliko je potrebno, sve zavisi koliko su se paprike sabijale prilikom slaganja). Tegle staviti pod cebe i ostaviti da se potpuno ohlade.

## **Savet**