

Pasterizovana filet paprika



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** očišćenih crvenih paprika
- **2 l** vode
- **2 kašike** soli
- **2 kašike** šećera
- **50 ml** esencije
- **2 glavice** crnog luka
- **malobibera** u zrnu
- **malomiroije**
- **nekolikoliski** lovora

Priprema

U šerpu sipati, vodu, šećer, so, esenciju, biber u zrnu, mirodjiju i lovorov list. Crni luk ocistiti i zaseći unakrs pa dodati u vodu. Beli luk ocistiti i dodati. Prokuvati sve da vri 5 minuta i ostaviti da se ohladi.

Očišćene paprike iseci na duž, ako su baš velike, onda i na pola. Napakovati u teglice, i naliti ohlaenim prelivom tako da paprike budu prelivene.

Napakovane tegle dobro zatvoriti i poreati u šerpu. Naliti vodom, tako da tegle budu u potopljene malo ispod poklopca. Kuvati i ostaviti da vri 5 minuta. Izvaditi vruće tegle iz vode i utoplit, pa ostaviti da se ohlade na sobnoj temperatur.

Savet