

Paprika - fileti



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** paprika
- **1 l** sirčeta
- **2-3 kašike** ulja
- **3 l** vode
- **malobibera** u zrnu
- **1 kesica** konzervansa
- **100 g** šećera
- **200 g** soli
- **mal**o vinobrana

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od peteljke i semenki i iseci na filete.

Zatim kuvati sirup. Voda, šećer, so, konzervans, ulje, sirce, biber. Da provri.

U to dodati isecene paprike i na pola ih probariti. Zatim izvaditi u neku ciniju i pokriti krpom. Ponoviti postupak sa ostalim paprikama.

Poluobarene paprike stavljati u ciste staklene tegle zatim preliti ih sirupom u kojem su se barile. Posuti vinobranom na vrh noža i zatvoriti.

Savet