

Medene paprike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**paprika
- **3 l**vode
- **70 g**soli
- **2 kašike**šecera
- **200 g**meda
- **1 kesic**avinobrana
- **malobibera** u zrnu

Priprema

Paprike ocistimo i isecemo na pola.

U šerpi pomešamo med, vodu, šecer i so. Stavimo da provri. Kada provri stavljamo paprike i kuvamo ih 1 minut.

Paprike stavljamo u tegle u koje smo stavili malo bibera. Vodu sa medom sklonimo sa vatre i umešamo vinobran. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi prelijemo paprike u teglama i zatvorimo tegle.

Savet

:-)