

Paprika *medovaca*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** crvena paprika
- **3 l** voda
- **1 d**lesencija
- **200 g** med
- **100 g** so
- **50 g** šećer
- **1 kesic**avinobran

Priprema

Paprike oprati, iseci im gornji deo i ocistiti od semenki i peteljki. U šerpu usuti vodu, esenciju, šećer, so, med te staviti na vatru da provri. U vrućicu vodu spuštati paprike te ih kuvati po nekoliko minuta sa obe strane. Vaditi ih rešetkastom kašikom i ostaviti da se ohlade. Skloniti sa vatre tecnost u kojoj su se kuvale paprike i ostaviti da se dobro ohladi te dodati vinobran, izmešati. U dobro oprane i sterilisane tegle porežati paprike, naliti tecnosc, zatvoriti poklopcem i odložiti u ostavu.

Savet

Probajte, nećete se pokajati, fantastičnog je ukusa. Koristite crvene, mesnate paprike.