

Paprika *medovaca*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** crvena paprika
- **3 l** voda
- **1 dlesencija**
- **200 g** med
- **100 g** so
- **50 g** šefer
- **1 kesica** vinobran

Priprema

Paprike oprati, iseci im gornji deo i ocistiti od semenki i peteljki. U šerpu usuti vodu, esenciju, šefer, so, med te staviti na vatru da provri. U vrijucu 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 kuvali paprike i ostaviti da se dobro ohladi te dodati vinobran, izmešati. U dobro oprane i sterilisane tegle poreati paprike, naliti tecnošcu, zatvoriti poklopcem i odložiti u ostavu.

Savet

Probajte, neete se pokajati, fantastinog je ukusa. Koristite crvene, mesnate paprike.