Papricice i grože u maslinovom ulju

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** vode
- **50 ml**esencije
- **50 g**šecera
- **50 g**soli

Za punjenje papricica:

- **500 g**feta sira
- **2 kašike**himalajske soli
- **1 kašicica**belog mlevenog bibera
- **1 kašicica**crnog mlevenog bibera
- **1 kašika**belog luka u prahu
- **300 g** belog groža
- **5 g**belog bibera u zrnu
- **5 g**crnog bibnera u zrnu
- **800 g** ljutih malih paprika

Priprema

Prvi dan. Vodu, esenciju, so i šecer staviti u šerpu. Papricice oprati i ocistiti od semena, pa ih staviti u šerpu sa vodom i esencijom. U toj smesi papricice treba da odstoje 24 h, a treba ih povremeno promešati sa drvenom kašikom. Drugu dan pripremiti fil. Feta sir izgnjeciti pa dodati, beli mleveni biber i crni mleveni biber, dodati mleveni beli luk i sve to fino sjediniti sa fetom. Posle 24 h, paprike ocediti od smese u kojoj su bile. Sa izgnjecenim sirom puniti paprike i slagati u teglu. Izmeu paprika stavljati belo grože, po desetak zrna u svaku

teglu. Kad su tegle napunjene sa punjenim paprikama i grožem u svaku ubaciti po 5-6 zrna crnog bibera i po 5-6 zrna belog bibera. Svaku teglu napuniti sa maslinovim uljem. uvati na tamnom i hladnom mestu. Prijatno.

Savet

Savet: Za punjenje papriica možete koristiti i druge vrste zaina po želji i ukusu.