

Barena Somborka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** lsirca
- **3** lvode
- **1** kesicakonzervansa
- **5** kašikašecera
- **3** kašikesoli
- **1** kesicabiber u zrnu
- **4** kg paprike somborke

Priprema

Ocistiti papriku od semena. U šerpu staviti vodu, sirce, konzervans, šefer i so. Pustiti samo da prokljuca da se istopi šefer i so. Onda smanjiti vatru, pa spuštati paprike da se bare. Bariti ih po jedan minut. Vaditi ih rešetkastom kašikom na tacnu. Kada su sve obarene slagati ih u tegle, a izmeu njih sipati biber u zrnu. Kada se paprike slože, preliti vrucom tecnošcu u kojoj su se kuvale i zatvoriti metalnim cepom.

Savet