

## Paprike u senfu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4 kg** crvenih paprika
- **6 glavic** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **6 kašika** šecera
- **4 kašika** soli
- **6 dl** vode
- **6 dl** sirčeta
- **700 g** senfa
- **1/2** lula

### Priprema

Papriku iseckati na kratka rezanca, luk i crni i beli na kockice sitne. Staviti u veliku šerpu, sipati vodu, sirce, šecer i so. Kuvati 15 minuta i mešati kako bi svaki komadic paprike upio tecnost.

U poseban sud izmešati ulje i senf.

Kada su paprike gotove procediti ih i staviti da se malo prohlade. Kada su se prohladile sipati mešavinu ulja i senfa i dobro izmešati. Sipati u tegle.

### Savet

Prijatno!