Paprika za zimu



Sastojci

Potrebno je:

- 10 kg paprike mesnate žute
- 2 litra sirceta
- 1 kg šecera
- 5 kašika soli

Priprema

U sud usuti sirce, dodati šecer i so. Staviti sud na štednjak i kada smesa pocne da vri dodavati ocišcenu papriku i kratko obariti.

Obarenu papriku staviti u sud i kasnije kada se ohladi redjati paprike u tegle i preliti sa ohladjenom smesom u kojoj se barila paprika.

Staviti na teglu celofan i zatvaracem zatvoriti ih.