

Cijepane paprike



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kg** paprike (crvene ili bijele)
- **1** lulja
- **1** l sirčeta 9% alkohola
- **800 g** soli
- **400 g** šećera
- **1** vinobran
- **1** konzervans
- **2 kesice** bibera u zrnu
- **300 g** bijelog luka
- **po potrebi** svežeg peršuna

Priprema

Paprike oprati izvaditi semena, iseci na četvrtine i staviti u dublji sud (bure od 30kg). Pomiješati ulje, sirce, šećer, so, vinobran, konzervans i biber sve sjediniti i naliti na paprike. Staviti mrežu plasticnu i staviti nesto tesko (ja sam veliki kamen). Ostaviti da ostoji 24h poktiveno.

U tegle redjati paprike i red paprike red belog luka seckanog i peršuna seckanog, i zbijati da stane više na kraj staviti plasticnu mrežicu za tegle i sipati smesu što su pustile u bure (dok su paprike stojale 24h). Zatvoriti tegle poklopcem i ostaviti ga hladno mesto.

Savet

Možete samo bijele paprike same, ili crvene a može i mršavina.