

Domaca paprika u pavlaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-15** paprika
- **1 kanta** pavlake
- **1 šaka** soli

Priprema

Paprike oprati i ocistiti od semenki i peteljki zatim ih reati u dubljoj vangli. Kada ste nareali paprike prelite ih hladnom vodom i dobro posolite. Ostaviti u frižideru 7 dana, paprika se ne može pokvariti zato jer je so drži cvrstom.

Posle sedam dan izvaditi papriku iz vode i dobro ocediti. U ciniji i najbolje kantici od pavlake reati paprike koje ste predhodno napunili pavlakom. I reati red punjene paprike pa premazati pavlakom i tako sve dok imate materijala. Na kraju lepo nafilovati pavlakom i ostaviti tri dana na toplom kako bi se pavlaka ukiselila zatim držati u frižideru.

Savet

Paprika u pavlaci se može praviti tokom cele zime. Paprika u slanoj vodi nože stajati i po mesec dana. Ako ne volite slano, u vodi stavite manje soli. Paprika u pavlaci je kao iz prodavnice.