Ljuta pecena paprika sa belim lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg duguljastih ljutih paprika
- 2,5 dl sirceta
- 3,5 dl ulja
- 2 kašike soli
- beli luk
- peršunov list

Priprema

Paprike ispeci u tiganju na malo ulja i ostaviti da se ocede. Sirce, ulje i so ostaviti da vri 3-5 minuta. Prohladiti.

Svaku papriku umociti u ohladjeno sirce i redjati u teglu. Svaki red posuti sitno seckanim belim lukom i peršunom.

Kada se tegla napuni, naliti ostatkom sirceta i zatvoriti.