

Paprike u pavlaci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 paprika
- 1 kg pavlake
- 2 kašike soli

Priprema

Svaku papriku ocistiti i posoliti sa 1/2 kašičice soli. Ostaviti uspravno 1h da odstoje. Nakon toga ocediti od viška vode. Pavlaku posoliti sa 1 kašikom soli i umutiti blago kašikom, puniti paprike. Na dno kantice (koja ima dobar pokolopac) staviti za dva prsta pavlake, reati paprike, izmeu puniti pavlakom i na kraju završiti sa dva prsta pavlake. Dobro zatvoriti i ostaviti u frižideru 10 dana da odstoji. Nakon toga je spremna za jelo.

Savet

Možete po istom principu spremiti i rezanu papriku.