# *Fileti crvene paprike*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **oko 6 kg**ocišcenih crvenih paprika
- **5 l**vode
- **1 l**sirca
- **250 g**soli
- **250 g**šecera
- **1 vrecica**vinobrana
- **zacini**bijeli luk
- lovorov list
- biber u zrnu

## Priprema

Crvene paprike ocistiti i isjeci na filete. Kratko obariti u slanoj vodi (tek 2-3 minute). Obarene filete redati u tegle. Po želji dodajte bijeli luk, lovorov list, biber u zrnu. Prokuhajte 5 l vode, dodajte so, šecer i vinobran. Sklonite sa vatre, pa dodajte i 1l sirca. Sve dobro promiješajte, pa prelijte preko fileta. Stavite plasticni zvjezdasti pritiskivac na vrh svake tegle i dobro zatvorite. Prekrijte tegle peškirom, pa ostavite da se polako hlade. Nakon 12-15 sati odložite na hladno mjesto.

## Savet