

Ukiseljene crvene paprike



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po želji kolicina** crvenih paprika
- **po potrebi** sirce, so, šecer
- **po potrebi** lovorov list, biber u zrnu
- **po želji** beli luk i peršunov list
- **malokonzervansa**

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od semena i još jednom oprati. Ostaviti da se suše. Zagrejati rernu na najjace, pa slagati papriku u pleh, kratko ih zapeci, više se greju. Znacete da je gotova kad blago posvetli i omekša. Odlagati ih u posudu sa poklopcem. Kolicina paprike zavisi od želje, proizvoljno, može da varira od 5 do 15 kg, a utrošak materijala cete proceniti sami. Bitno je da paprike ne budu prepecene, jer ne treba da se ljušte. Za to vreme usitiniti beli luk i peršun, malo posoliti i odložiti. U drugoj posudi pomesati 1 kašicicu soli i 2 kašicice šecera. Tako e pripremiti konzervansa i sirce. Re?ati paprike u ciste zagrejane tegle, dodati beli luk i peršun, poprašiti kašicicom mešavine soli i šecera, poprskati sa malo sirceta, staviti koji lovorov list i zrna bibera, i prstohvat konzervansa. Re?ati tako red paprika, red ostalih namirnica, dok se tegla ne napuni. Svaki red lagano sabijati. Ostaviti dva prsta od vrha tegle. Tako spremljenu papriku poklopiti tanjiricem i ostaviti preko noci, umotanu u cebe. Sutradan ce paprika malo naleci i pustiti i svoj sok. Povezati tegle i odložiti.

Savet

Nisam mogla da dam ta?ne mere, jer ja spremam ve?u koli?inu, ali, ono što je bitno to je razmera še?era i soli ,koji ,kad se potroši, možete ponoviti. Dovoljna je jedna nepuna kaši?ica sir?eta na svaki red paprike, a beli luk i peršun stavite po želji. Paprike imaju divan ukus, nisu prekisele, probajte... Može se pokušati i sa manjom

količinom, ovo je starinski recept, kad se nisu koristile merilice... Prijatno!