Barena paprika u senfu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**crvenih paprika
- **1,5 kg**žutih paprika

Smjesa za barenje paprika:

- **300 ml**ulja
- **300 ml**vinskog sirceta
- **300 ml**vode
- **1 kašika**soli
- **2 kašike**šecera

I još:

- **500 ml**senfa
- **500 ml**ulja

Priprema

Paprike oprati, izvaditi peteljke i sjemenke i isjeci po dužini.

Paprike isjeckati na štapice.

Smjesu za barenje paprika staviti u šerpu, pustiti da provre i dodati jedan dio sjeckani paprika. Bariti 5 minuta.

Paprike vaditi u cjedaljku i ostaviti da se hlade.

U senf dodati ulje i mutiti mikserom da se masa sjedini.

U ohlaene paprike dodati senf i dobro sjediniti. Sipati u sterilisane tegle, dobro zatvoriti i ostaviti na prozracno mjesto. Služiti uz pecenje, viršle, roštilj kobasicu itd. Prijatno!

Savet

Prvi put ih pravim i preporuujem da i vi probate jer su izvrsne.