

Crvena paprika sa celerom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** crvene paprike
- **1 kašik** celera

Smjesa za barenje paprika:

- **250** gulja
- **250** gvinskog sirca
- **90** gsoli
- **200** gšecera

i još:

- **malokonzervansa**
- **4** cenabijelog luka

Priprema

Paprike oprati, izvaditi sjemenke i isjeci po dužini na dva dijela.

Izmjeriti ulje i sirce.

Sipati u šerpu i dodati so i šećer. Staviti na šporet da vri.

U proključalu smjesu bariti po malo paprika.

Paprike vaditi iz rastvora i stavljati u posebnu posudu. Ohladiti.

U rastvor u kom su barene paprike dodati sušeni celer i malo konzervansa. Ohladiti rastvor. Ohlađene paprike režati u tegle i zaliti sa rastvorom gdje su paprike barene. Dodati u svaku teglu po jedno ceno neoguljenog bijelog luka (jer svi ne volimo bijeli luk, a ovako će dati samo šmek paprikama). Hermetički zatvoriti i ostaviti na suvo i hladno mjesto.

Savet