

Fileti crvene paprike sa medom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kg** crvene mesnate paprike
- **2 l** vode
- **50 g** soli
- **50 g** šecera
- **200 g** meda
- **1 kesica** vinobrana
- **1 l** sirceta

Priprema

Navedene sastojke staviti u šerpu, sve fino promešati i pustiti da provri i u to spustiti filete paprika. Povremeno ih promešati i pustiti da vriju 15 minuta. Posle 15 minuta filete izvaditi na tepsiju i prohladiti. Prohlaene filete složiti u tegle i naliti mlakom smesom u kojoj su se barili. Zatvoriti tegle i ostaviti na hladnom i tamnom mestu. Prijatno.

Savet