

Kisele paprike - fileti i ljuti feferoni



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1500** g crvenih mesnatih rog paprika
- **150** g ljutih feferona
- **1000 ml** vode
- **375 ml** sirceta
- **62 ml** ulja
- **37 g** soli (1 ravna kašika)
- **2,5 kašike** šecera
- **malobibera** u zrnu

Priprema

Dobar stari recept moje majke po kojem uvek radim kisele paprike i ljute feferone. Mamin originalan recept za kisele paprike: 4 litre vode, 1,5 litra sirceta, 150 gr. soli, 2,5 dl ulja, 10 kašika šecera, biber u zrnu. Kako ja ne radim velike količine radila sam od četvrtine potrebnih sastojaka i tako sam ispisala recept. Tegle i poklopce od tegli oprati i staviti u rernu na 50 stepeni da se zagreju. Paprike oprati, ocistiti od semenki i podeliti na osam delova-fileta. Ljute feferone oprati i odrezati drškice na kratko. U dublji sud staviti vodu, sirce, ulje, šecer, so i biber u zrnu.

Staviti na vatru i prokuvati. Kada rastvor provri staviti paprike 2-3 minuta da se prokuvaju.

Paprike izvaditi iz rastvora i staviti u jedan sud da se kratko prohlade i odmah re?ati filete u tegle. Pritisnuti štapićima unakrst. Preliti sa toplim rastvorom. Isti rastvor ponovo zagrejati i kada provri staviti ljute feferone. Ljute feferone prokuvati 2-3 minuta i izvaditi u jedan sud da se kratko prohlade i odmah re?ati feferone u malu teglicu i preliti sa toplim rastvorom. Ostaviti tegle otvorene preko noci da se prohlade i upiju rastvor. Ostatak rastvora ostaviti u sudu i poklopiti. Drugi dan doliti rastvor u tegle i tegle zatvoriti. Zatvorene tegle odložiti na mesto za zimmicu. Od ove kolicine paprika i ljutih feferona dobila sam 3 tegle paprika fileta i 1 malu teglicu ljutih feferona.

Savet