

## ***Barena žuta i crvena paprika***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg** žute i crvene paprike

#### **Smjesa za barenje paprika:**

- **3** l vode
- **500 ml** vinskog sirceta
- **200 g** soli
- **250 g** šecera
- **1 kesica** bibera u zrnu
- **1/2 vezice** peršuna
- **po želji** bijeli luk

### **Priprema**

Paprike ocistiti od peteljki i sjemenki i isjeci na trke. U vecu šerpu staviti smjesu za barenje da provre i bariti po malo paprika. Obarene paprike stavljati u sterilisane tegle, dodati sjeckani peršun i na kraju ih dopuniti do vrha sa smjesom gdje su barene. Hermeticki zatvoriti tegle, ušuškati stolnjakom i ostaviti do sutra da se ohlade. Tegle ostaviti na suvo i hladno mjesto za zimu.

### **Savet**