

Fileti crvene paprike (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** crvene paprike
- **100 ml** esencije
- **100 g** šećera
- **200 g** soli
- **200 ml** ulja

Priprema

5 kg paprike oprati i ocistiti od semena, iseci u filete i složiti u vecu šerpu. Zatim u paprike dodati 100 ml esencije, 100 g šećera, 200 g soli, 200 ml ulja, promešati i ostaviti da stoji u šerpi 24 sata. Za to vreme paprika pusti sopstveni sok. U toku stajanja papriku promešati povremeno da se sjedine svi sastojci. Posle 24 sata filete paprike složiti u tegle i naliti sokom koje su paprike pustile, zatvoriti tegle i složiti na tamno i hladno mesto.

Savet