

Barena paprika



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kg** neocišćenih paprika

Sok za barenje:

- **2** l vode
- **125 g** šećera
- **125 ml** ulja
- **250 ml** alkoholnog sirceta
- **125 g** soli
- **1** konzervans

Priprema

Paprike ocistiti od semenki i drški i preseći ih na pola, po dužini. U dublji sud staviti sve navedene sastojke za barenje. Staviti da provri. Tegle staviti u rernu, uključiti na 50 stepeni i dobro ih zagrejati.

Tim smesa za barenje provri ubacivati paprike i, svaku turu paprika, bariti po 2 - 3 minuta. Vaditi ih rešetkastom kašikom u dublju posudu, poklapati i tako dok se sve ne obari.

Pripremiti šargarepu, beli luk i peršun, kolicina po želji. Šargarepu iseci na kolutove, a beli luk i peršun sitno iseckati.

Uzeti zagrejanu teglu i reži paprike. Preko svakog drugog reda staviti, pripremljenu, šargarepu, beli luk i peršun. Složiti do vrha, dobro ih pritiskajući. Na vrh staviti plastični pritiskivač. Sok, u kome su se paprike barile, pustiti da provri, pa zaliti porežane paprike (koliko je potrebno, sve zavisi koliko su se paprike sabijale prilikom slaganja). Tegle staviti pod cebe i ostaviti da se potpuno ohlade.

Savet