Pasterizovana filet paprika



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**ocišcenih crvenih paprika
- **2 l**vode
- **2 kašike**soli
- **2 kašike**šecera
- **50 ml**esencije
- **2 glavice**crnog luka
- **malo**bibera u zrnu
- **malo**miroije
- **nekoliko**liski lovora

Priprema

U šerpu sipati, vodu, šecer, so, esenciju, biber u zrnu, mirodjiju i lovorov list. Crni luk ocistiti i zaseci unakrs pa dodati u vodu. Beli luk ocistiti i dodati. Prokuvati sve da vri 5 minuta i ostaviti da se ohladi.

Ocišcene paprike iseci na duž, ako su baš velike, onda i na pola. Napakovati u teglice, i naliti ohlaenim prelivom tako da paprike budu prelivene.

Napakovane tegle dobro zatvoriti i poreati u šerpu. Naliti vodom, tako da tegle budu u potopljene malo ispod poklopca. Kuvati i ostaviti da vri 5 minuta. Izvaditi vruce tegle iz vode i utopliti, pa ostaviti da se ohlade na sobnoj temperatur.

Savet