

Paprike u senfu



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg mesnatih šarenih paprika
- 700 g senfa
- 1 dl esencije
- 2 l vode
- 3 kašike soli
- 1 kesica bibera u zrnu
- list lorbera
- 8 dl ulja

Priprema

Paprike ocistite i isecite na rezance.

Kad voda, u koju ste stavili esenciju, so, biber i lorber, prokljuca, dodajte paprike i kuvajte tri-cetiri minuta. Izvadite ih i dobro ocedite.

U senf postepeno mikserom umutite ulje, dodajte hladne paprike i sipajte u zagrejane tegle.

Ostavite ih u rerni preko noci da se ohlade.