

Babure sa belim lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 50 paprika babura
- 1,25 dl sirceta
- 1,25 dl ulja
- 20 cenova belog luka
- 2 korena celera
- soli po ukusu
- 1 veza peršunovog lišća
- 1 veza celerovog lišća

Priprema

Babure operite i kuvajte u slanoj vodi tri minuta, izvadite ih, prepolovite i ocistite od semenki i peteljki. Ostavite da se polutke paprika osuše, a u meuvremenu napravite preliv.

U posudu stavite sirce, ulje, krupno iseckano lišće celera i peršuna, usitnjen luk, celer isecen na tanke štapice, posolite po ukusu i dobro promešajte.

U tegle reajte paprike dok su još tople, pa obilno prelivajte pripremljenom masom.

Ostavite preko noci da odstoje i da paprike puste sok. Ako je potrebno, dolijte alkoholno sirce.