

Peglane paprike



Sastojci

Potrebno je:

- 3 kg crvenih paprika
- 1 šaka šecera

Za mrinadu

- 50 g soli
- 100 g šecera
- 3 dl sirceta
- 1,5 dl ulja
- 20 cenova belog luka
- veza peršuna
- pola veze celera
- 1 konzervans

Priprema

Paprike operite, obrišite i izvadite im semenke sa peteljkom.

Poređajte ih u pleh, pospite šakom šecera i stavite u rernu zagrejanu na 250 stepeni. Paprike okrecite da se sa svih strana zapeku.

U posudi pomešajte so, šecer, konzervans, sirce i ulje. Luk propasirajte, a peršun i celer iseckajte, dodajte u tecnost i sve dobro umutite da se so i šecer otope. U svaku papriku sipajte po tri kašike marinade i slažite ih u šerpu.

Preostalu tečnost prelijte preko poslednjeg sloja paprika. Poklopite tanjirom, pa pritisnite nečim teškim i ostavite da prenoci.

Paprike re?ajte u teglu, prelijte sokom koji su preko noci pustile i zatvorite.