

## *Paprike u maslinovom ulju*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 kg crvenih paprika
- malo soli
- 0,5 l maslinovog ulja

### **Priprema**

Paprike ispecite na plotni, ostavite ih da se potpare, pa ih oljuštite. Ocistite od semenki i peteljki i slažite u tegle (3 tegle po 750 ml).

Svaki sloj posolite po želji, a kada teglu napunite skoro do vrha, prelijte paprike maslinovim uljem.

Pasterizujte tegle 45 minuta na laganoj vatri.