

Pržene paprike



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg paprika
- 2 l sirceta
- šaka soli
- ulje za prženje
- konzervans

Priprema

Odaberite zdrave mesnate paprike, operite ih, izvadite seme sa drškom i osušite ih.

U vecu šerpu nalijte ulje da pokrije dno, zagrejte ga i pržite paprike da porumene sa svih strana. Paprike reagte u cistu i zagrejanu teglu, posolite ih i poprskajte konzervansom. Kada teglu napunite, paprike prelijte prokuvanim i ohlaenim sircetom.

Poklopite tanjiricem i ostavite da prenoci kako bi paprike upile sok.

Sutradan dolijte sirce i zatvorite tegle.