

Barene paprike



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg babura
- 1,5 l vode
- 1,5 l sirceta
- 300 g soli
- 370 g šecera
- 170 g ulja
- biber
- lorber
- beli luk

Priprema

Zdrave mesnate babure operite i podsecite im drške da ne budu vece od 1 cm.

U veci sud sipajte vodu, sirce, so, šecer, ulje i stavite na štednjak da provri.

U vrijuću tečnost stavljajte po nekoliko paprika odjednom i pustite da samo malo omeknu. Odmah vadite i ostavite da se hlade. Ohlascene paprike pore?ajte u tegle i prelijte tecnošću u kojoj su prokuvane.

Stavite u svaku teglu zrna smrvljenog bibera i poneki lorberov list. Možete dodati i beli luk, ako želite.

Povežite tegle i ostavite uz ostalu zimnicu.