

Vranjanske pecene paprike



Sastojci

Potrebno je:

- 50 babura
- 400 g ulja
- so
- sirce (vinsko)

Priprema

Zdrave, mesnate paprike operite i ispecite na štednjaku. Ostavite ih da stoje najmanje 12 casova.

Ulje sipajte u dublji tiganj i stavite ga na štednjak da se dobro zagreje. Svaku papriku uzmite za dršku i zamocite u vrelo ulje, pa onako toplu spuštajte u teglu, koja, tako?e, treba da bude zagrejana.

Svaki red paprika posolite. Tako re?ajte paprike dok ne napunite teglu skoro do vrha. Grlic tegle i tri santimetra ispod grlica ostavite slobodno da možete naliti sirce.

Tako složene paprike u teglama treba da odstoje još 12 sati. Tada ih nalijte vinskim sircetom i poklopite tacnicama dok ne fermentišu (prevre).

Kad vrenje bude gotovo, a to je prirodan proces, povežite tegle i ostavite na prohladno mesto.