

## ***Mediterranske paprike***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg paprika
- 2 lista lorbera
- nekoliko cenova belog luka
- 6 zrna bibera
- 2,5 dl belog vinskog sirceta
- maslinovo ulje
- so

### **Priprema**

Paprike isecite po dužini na nekoliko šnita i kuvajte sa solju, biberom, lorberom i sircetom cetiri minuta.

Ocedite ih, obrišite i ostavite na suncu pola dana.

Slažite ih u tegle, dodajte iseckani beli luk, biber, lorber, nalijte maslinovim uljem i nekoliko dana proveravajte da li se nivo ulja smanjuje, kako biste mogli još da ga dolijete.