

Slatko - kisela paprika



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**mesnatih crvenih paprika
- **400 g**šecera
- **2 kašikesoli**
- **2 lsirceta**
- **1/2 kesice** konzervansa

Priprema

Papriku operite, ocistite od drški i semena. Možete je raseci uzduž na polovine ako želite filete ili na četvrtine ukoliko su mnogo krupne. U loncu zagrejte sirce, šećer i so do ključanja, ubacite jednu turu paprika i pustite da baci ključ. Paprike izvadite i stavite u cediljku. Tako uradite i sa ostalim paprikama.

Savet

Kada završite sa svim paprikama u ostalo sire stavite konzervans. Prohlaenu paprike gusto poslažite u tegle i prelijte prelivom. Pritisnite plastinim pritiskivaem. Tegle poklopite tanjiriem i ostavite do sutradan i ukoliko je potrebno dolijte još tenosti. Povežite ih celofanom ili poklopcem i odnesite u ostavu.