Paprika - fileti



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**paprika
- **1 l**sirceta
- **2-3 kašike**ulja
- **3 l**vode
- **malo**bibera u zrnu
- **1 kesica**konzervansa
- **100 g**šecera
- **200 g**soli
- **malo**vinobrana

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od peteljke i semenki i iseci na filete.

Zatim kuvati sirup. Voda, šecer, so, konzervans, ulje, sirce, biber. Da provri.

U to dodati isecene paprike i na pola ih probariti. Zatim izvaditi u neku ciniju i pokriti krpom. Ponoviti postupak sa ostalim paprikama.

Poluobarene paprike stavljati u ciste staklene tegle zatim preliti ih sirupom u kojem su se barile. Posuti vinobranom na vrh noža i zatvoriti.

Savet