

Barena paradajz paprika



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** paradajz paprike
- **5 l** vode
- **1 šoljica** soli
- **1 šoljica** šecera
- **2 šoljice** ulja
- **1 šoljica** esencije
- **10 g** soli
- **10 g** salicila
- **po ukusu** peršun
- beli luk
- biber u zrnu

Priprema

Paradajz paprikama odsecite peteljke. 5 l vode stavite da provri sa šećerom, uljem i solju. Na kraju dodati šoljicu esencije. Paprike kratko bariti i vaditi u poklopljenu posudu. Na kraju u vodu u kojoj su se barile paprike dodati 500 ml vode i 10 g soli. Papriku reati u tegle uz dodatak bibera, belog luka i peršuna. U svaku teglu staviti po malo salicila i preliti ostatkom vode. Dobro pritisnuti i zatvoriti teglu.

Savet