

Zimnica bez mnogo muke



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50** paprika crvenih
- **50** gsoli
- **1 kesic**avinobrana
- biber
- peršun

Priprema

Operite paprike i ocistite od semena. Rernu ugrejte na 180 stepeni. Pleh pokrijte pek papirom. Pore?ajte papriku. Stavite u rernu na 20-ak minuta da smekša.

Pripremite teglu sa vecim otvorom. Vruce paprike složite u teglu i blago pritiskajte, a izme?u svakog sloja posipajte mešavinom soli i vinobrana. Posipajte po malo seckanog peršuna, po koje zrno bibera...

Sama paprika vec ce prilikom redjanja u tegle pustiti sok pa na kraju samo lepo pritisnite onim plasticnim obrucem da ne ispliva. Dobro zatvorite tegle.

Stavite na hladno mesto. Ovakva paprika idealna je da se sprema sa belim lukom kasnije kao salata ili je poslužite sa sirom i maslinovim uljem.

Savet

Ovo je osnovna mera od koje izadju tri tegle. Po zelji uvecavajte kolicinu.