

## Medene paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **5 kg** paprika
- **3 l** vode
- **70 g** soli
- **2 kašike** šećera
- **200 g** meda
- **1 kesica** vinobrana
- **malobibera** u zrnu

## Priprema

Paprike ocistimo i isecemo na pola.

U šerpi pomešamo med, vodu, šećer i so. Stavimo da provri. Kada provri stavljamo paprike i kuvamo ih 1 minut.

Paprike stavljamo u tegle u koje smo stavili malo bibera. Vodu sa medom sklonimo sa vatre i umešamo vinobran. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi prelijemo paprike u teglama i zatvorimo tegle.

**Savet**

:-)