

Paprika za zimnicu u sopstvenom soku



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** sitnijih paprika
- **40** g soli
- **1** kesica vinobrana

Priprema

Operite papriku. Ocistite od semena i stavite na pek papir u neki dublji pleh od rerne. Rernu zagrejte na 200. Papriku držite oko 45 minuta ili krace u rerni. Da omekša samo.

So i vinobran pomešajte. Tegle pripremite. Od ove kolicine bice vam potrebno 6. Slažite papriku u teglu blago pritiskajuci. Ona tada svoj sok otpusti i kako budete pakovali papriku tako ce se tegla puniti tecnošcu. Izmeu svaka dva reda posipajte mešavinu soli i vinobrana. Stavite one okrugle plasticne poklopce da paprika ostane u tecnosti, a po želji dodajte beli luk, peršun, miroiju....

Savet

Papriku uvajte na hladnom. Odlina je i možete od nje praviti razne salate. Brzo se sprema i nema osim jedne kesice vinobrana nikakve hemije.