

Domace barene paprike



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **18 kg** paprika - somborki
- **3 l** vode
- **1** lulja
- **350 g** krupne soli
- **100 ml** esencije
- **200 g** šecera
- **3 kesice** bibera u zrnu
- **1 vezica** peršuna

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od sjemena. U šerpu na šporetu nasuti vodu, so (polovinu), pola litra ulja, pola mjere šecera, kesicu bibera i malo esencije (rakijska caša). Kad provri, dodati jednu mjeru paprika (koliko može stati u šerpu). Bariti ih dok opet ne poce da vri a onda izvaditi paprike i ocijediti ih.

Dodavati paprike i ovaj postupak ponavljati, a obarene odlagati u posudu i poklopiti, dok se ne obari predviena kolicina paprika. Posle obarenih 10 kg paprika, u šerpu na šporetu dodati so - 100g, i preostali šecer, malo ulja, malo esencije i pola kesice bibera. I bariti paprike, postupak kao maloprije.

Obarene paprike stavljati u tegle i posipati sa mješavinom preostale soli i isjeckanog peršuna i bibera.

Savet