Pecena paprika s renom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**pecenih paprika
- **1 cašica za rakiju**esencije
- **1 caša od jogurta**šecera
- **1 caša od jogurta**ulja
- **1/2 cašе**soli
- **1 kesica** salicila
- **1 koren**rena

Priprema

Paprike ocistiti od peteljki i semenki. Zatim paprike ispeci i oljuštiti. Ne cediti ih vec odmah reati u posudu. Napraviti smesu od esencije, šecera, soli, ulja, i salicila. Poreati jedan red paprika, premazati ih smesom, zatim drugi red paprika premazati smesom i tako dok ne upotrebite sav material. Ostaviti ih da odstoje 24h. Sutradan reati papriku u tegle. Prilikom stavljanja u tegle povremeno stavljati rendan ren. Tecnost koja izae iz paprika se takoe sipa u tegle.

Savet