

Fileti paprika



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** kg očišćenje paprike
- **400** g šećera
- **130** g soli
- **1** lsirceta
- **10** g vinobrana
- **8** listalovora
- **10** zrnabibera

Priprema

Papriku oprati, ocistiti od semena i iseci na filete. Dodati šećer, so, lovorov list, vinobran i sve prelići sircem. Pokriti krpom i ostaviti 24 h da prenoće uz povremeno mešanje. Sutradan pore?ajte filete uspravno, prelijte sokom koje su pustile paprike, dodajte biber, lovor i zatvorite tegle. Ostavite za zimu.

Prijatno!

Savet