

Barena paprika sa belim lukom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kg** neocišćenih paradajz paprika
- **1 glavica** belog luka
- **1 veza** peršuna

orba za barenje:

- **2 l** vode
- **100 g** šećera
- **125 ml** ulja
- **250 ml** sirceta
- **125 g** soli
- **1 kesica** konzervansa

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od semena i iseci na filete. U šerpu staviti vodu, ulje, sirce, šećer, so i konzervans.

Kada corba pocne da vri spustati paprike i bariti svaku po dva minuta i sa jedne i sa druge strane. Obarene paprike reati u jednu vecu šerpu dok se sve ne obare.

Ocistiti beli luk i iseckati ga sitno. Takoe i peršunov list iseckati na sitno. Ciste tegle staviti u rernu da se malo ugrijeju. Onda u tegle redjati red barene paprike, red seckanog belog luka, pa opet paprike pa red seckanog

peršuna. Puniti tegle i na kraju svaku pritisnuti plasticnom rešetkom. orbu u kojoj su se paprike barile pustiti da prokljuca i sa vrucom corbom napuniti tegle do vrha. Zatvoriti ih metalnim poklopcem.

Savet