

Fileti crvene paprike



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg crvene paprike
- 4 l vode
- 1 l sirceta
- 150 g soli
- 300 g šecera
- 1 konzervans
- 1 vinobran
- lorber i semenke slacice (po ukusu)

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od peteljki (semena) i prepoloviti, poredjati ih u dublji sud i naliti ključalim rastvorom, pripremljenim od vode, sirceta, soli, šecera, vinobrana i konzervansa.

Ovako ostaviti da odstoji 24 sata, uz povremeno mešanje.

Slagati u tegle i naliti rastvorom u kome su stajale.