

## *Fileti paprike u sopstevnom soku*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 7 kg paprika
- 100 ml esencije
- 100 g šecera
- 200 g soli
- 100 ml ulja

### **Priprema**

Fileti paprike u sopstvenom soku: 7 kg paprika oprati i ocistiti od semena. Iseci u filete i složiti u vecu šerpu.

Napraviti smesu: 100 ml esencije, 100 g šecera, 200 g soli, 100 ml ulja. Preliti paprike ovom smesom, promešati i ostaviti da stoje u šerpi 24 sata.

Za to vreme, paprika pusti sopstveni sok. U toku stajanja, papriku promešati povremeno da se sjedine svi sastojci.

Posle 24 sata, filete paprike složiti u tegle i naliti sokom, koje su paprike pustile. Zatvoriti tegle i složiti na tamno i hladno mesto.