Cepkana paprika

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**crvenih paprika
- **100 ml**ulja
- **1/4 kašicice**esencije
- **po ukusu**so

Po želji:

- **1-2 cena**belog luka
- **malo**seckanog peršunovog lista

Priprema

Vreme je paprika i spremanje zimnica, ako niste pravili, moja preporuka. Esencija-80 % sircetna kiselina. Po želji, možete dodati malo belog luka i peršunovog lista. Paprike oprati i ispeci. Ja sam ih pekla u rerni, staviti u cediljku i ostaviti preko noci da se ocede. Drugi dan oguliti, iscepkati paprike prstima. U šerpu sipati pola ulja, dodati paprike i pržiti uz stalno mešanje,potom dodati preostalo ulje, što su paprike više oceenje, manje ce se pržiti. Na pola kuvanja dodati so po ukusu, a pred kraj esenciju, pržiti dok sva tecnost ne ispari. Tegle dobro oprati, staviti u rernu da se zagreju, sipati paprike, zatvoriti tegle i okrenuti naopacke da se tako ohladi.

Savet

Esenciju možete zameniti i sa siretom, ali papite kod dodavanja, ovo ne bi trebalo biti jako kiselo. :)