

## Cepkane paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je

- **2 kg** crvene roge paprike
- **1 dl** ulja
- **po ukusu**so
- **mala kašika**sirceta

### Priprema

Paprike ispeci, pecene paprike oljuštiti i ocistiti od semenki pa ih rukom iscepkat. U šerpu sipati 50 ml ulja kad se dobro zagreje dodati paprike i na srednjoj temperaturi pržiti paprike. Pred kraj dodati soli po ukusu, sirce i ostatsk ulja. Mešati oko 5 minuta još. Vruce paprike sipati u vruću teglu staviti poklopac pa okrenuti teglu naopako da se napravi vakum.

### Savet

Mala količina je pravljena ako se sprema za zimnicu na veću količinu paprike staviti više sirceta, ulja i soli.