

Seckana paprika za zimu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg** paprike
- **1 veza** svežeg lista peršuna
- **1 veza** svežeg lista celera
- **1 glavica** belog luka
- **1 šoljica** soli
- **1,5 šoljica** šećera
- **1/2 šoljice** eksencije
- **1 šoljica** ulja
- **1 kesica** bibera u zrnu

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od peteljke i semena pa iseckati na manje kocke. Sipati u vanglicu.

Onda redom dodavati sastojke: opranovi iseckano lišće peršuna i celera, očišćen i iseckan beli luk na listice, biber, so, šećer, eksenciju, ulje. Sve dobro izmešati. Poklopiti i ostaviti da odstoji 24 h. Povremeno promešati.

Sutradan paprike sipati u suve, na 100' sterilisane tegle. U svaku teglu rasporediti sok koji je ostao. Zatvoriti dobro tegle i ostaviti ih na hladno mesto.

Savet

Po ovom receptu ostavljam seckanu papriku nekoliko godina i jako je zgodan kad imate sitniju papriku. Jednostavan za napraviti, a paprike su zaista ukusne. Vodu ne treba dodavati jer paprike same puste vodu. Ovaj put sam pravila pola mere i dobila 4 manje teglice, jedan deo samo crvene, a drugi i sa zelenom paprikom. Ako nemate obe vrste liš?a može i samo jedna vrsta isto ?e biti ukusne.