

## **Barena paprika (2)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg**paprake šilje
- **1** lsirceta
- **50 g**secera
- **150 g**soli
- **1** kesicakonzervansa
- **1** kesicavinobrana
- **3** lvide
- **10** gcrnog bibera u zrnu

### **Priprema**

Paprake operemo presećemo na polovinu po dužini i ocistimo od semenki. Za to vreme smo stavili da nam provri voda sa sircetom, soli i secerom, stavimo paprike i ostavimo da se bare minut kad bude provrela.

Vadimo u odvojenu posudu i reamo u ciste tegle.

Kada smo tegle napunili od gore pospemo sa biberom u zrnu. U tecnost umešamo konzervans i vinobran i nalijemo tegle pazeci da ne ostane vazduha izmedju paprika. Poklopimo zatvaracem.

Tegle smestimo u tamnu prostoriju to jest špajz.

## **Savet**

Paprike pre služenja možemo posuti sa malo ulja, usitnjenim belim lukom i peršunovim listom upotpunjaju ukus.