

Paprika u senfu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** crvene paprike
- **1,5 kg** žute paprike

Za barenje:

- **300 ml** vode
- **300 ml** vinskog sirceta
- **100 ml** ulja
- **2 kašike** šećera
- **1 kašika** soli

I još:

- **500 g** senfa
- **400 ml** ulja

Priprema

Paprike oprati, osušiti i iseci na rezanca. U šerpu staviti vodu za barenje i bariti papriku oko 5 minuta, u zavisnosti od šerpe, ici ce u nekoliko navrata. Ja sam prvo barila žutu, potom crvenu papriku.

Ostaviti da se dobro ohladi. Umutiti mikserom senf postepeno dodajuci ulje.

Pomešati papriku...

...pa dodati smesu senfa i ulja. Pažljivo promešati da se sve sjedini, a onda puniti ciste, sterilne tegle.

Sjajno ide kao prilog uz sve vrste mesa...

Savet