

## ***Fileti babura za zimu***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2,5 kg** paprika babura
- **1,5** vode
- **2 dl** sirčeta
- **70 g** soli
- **35 g** šecera
- **1 kesica** bibera u zrnu

### **Priprema**

Babure dobro oprati i ocistiti od peteljki i semena. Iseci svaku na 5-6 fileta. Poslagati ih u šerpu ili vanglu.

U lonac sipati vodu, sirce, biber, so i šecer pa staviti na vatru samo da proključaju. Preliti preko paprika. Sud poklopiti odgovarajucim poklopcem pa ga ostaviti na hladno i tamno mesto 24 h. Za to vreme 2-3 puta ih pažljivo promešati.

Sutradan paprike porežati u ciste, suve i sterilisane tegle. Svaku naliti sa presolcem, pritisnuti plasticnim držacima. Presolca ce biti dovoljno, jer ce i paprike pustiti svoj sok.

Povezati celofanom i gumicom i na kraju odgovarajucim poklopcem. Odložiti tegle u hladnu i tamnu ostavu (špajz). Ukoliko nemate dobru ostavu možete za svaki slucaj pasterizovati tegle ili u presolac staviti pola kesice vinobrana.

## Savet

Parike ostavljene na ovaj način sačuavaju svoju jedrinu i veoma su ukusne. Imala sam malo više babura od navedene mere (2,8 kg) pa sam malo povećala meru presolca i napunila sam paprikama 4 veće tegle (oko 800 g).