

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 sirceta**
- **70 gsoli**
- **35 g šecera**
- **1 kesica biberna 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 prokljucaju. 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 poreati 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 dobру ostavu možete za svaki slučaj pasterizovati tegle ili u presolac staviti pola kesice vinobrana.

Savet

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