

Pasterizovane crvene paprike



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** kgocišcene crvene paprike
- **2** šoljice (od **1 dl**)soli
- **5** šoljicašecera
- **5** šoljicaulja
- **5** šoljicasirceta 9%
- **3** glavicebelog luka
- **1** vezaperšuna

Priprema

Paprike oprati i ocistiti od dršcica i semena. Paprika da nije mnogo velika pošeljno je da je srednje velicine. Pomešati so, ulje, šećer i sirce. U svaku papriku staviti jednu kašiku ove smese, i reati ih u jednu vecu posudu. Preostalu smesu preliti preko paprika. Ostaviti da stoji 12 casova, povremeno izmešati.

Odstajale paprike redjati u teglu, blago sabijati i posipati seckaniom belim lukom i seckanim peršunom.Poredjane paprike na vrhu pritisnuti drvenim štapicem za ražnjice, preliti sa tecnosti koja je ostala iz paprika i zatvoriti tegle zatvaracima. Na dno dublje posude staviti kuhinjsku krpu preko poredjati tegle, naliti u posudu toplu vodu da bude 2 prsta ispod ruba tegle. Kuvati sve 30 minuta od kad provri iskljuciti ringlu i ostaviti tako sve da se ohladi.

Savet

Od ove koliine paprike izadje 4 tegle od 1,5 kg.