

## Paprika sa senfom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 45 paprika srednje velicine
- 5 **manjih** glavicacrnog luka
- 3 **manje** glavicebelog luka
- 250 **ml**vode
- 250 **ml**sirca
- 3 **kašike**šecera
- 5 **kašike** soli
- 1/2 **kesice** bibera u zrnu
- 200 **ml** ulja
- 600 **g** senfa

### Priprema

Papriku oprati i ocistiti.

Iseckati papriku na manje trake.

Crni i beli luk iseckati.

U šerpu sa paprikom dodati vodu, seckani luk, so, šecer, biber u zrnu i sirce. Staviti na umerenoj temperaturi da provri.

Kad provri kuvati 10 minuta. Skloniti sa ringle i procediti papriku kroz rešetku i ostaviti da se dodatno ocedi sve

dok se ne ohladi.

U posebnoj posudi umutiti mikserom ulje i senf. Dodati procedjenu i ohladjenu papriku.

Sve lepo izmešati.

Sipati smesu u ciste tegle. Dobro zatvoriti i odložiti gde inace cuvate zimnicu.

### **Savet**

Lepa, ukusna i pomalo pikantna salata. Ko voli ukus senfa sigurno e mu se dopasti. Senf je konzervans za salatu. Ja imam još jednu teglicu od prošle godine i super je! Odlina je kao namaz i kao prilog uz meso!