Salata od plavog patlidžana i paprika za zimu

težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**crvenih paprika
- **2 komada**plavog patlidžana
- **2-3 komada**ljutih papricica
- **nekoliko cenova**belog luka
- **desetak zrna**bibera
- **3 kašike**soli
- **5 kašika**šecera
- **veza**lista peršuna
- **po želji** lista celera
- **4-5** lista lovora
- **6 dl**vode
- **80 ml**sirceta
- **2 dl**ulja

Priprema

Patlidžan operite, odsecite krajeve, uzduž presecite na polovine pa isecite na režnjeve debljine oko 1,5 cm. Paprike operite, izvadite drške sa semenkama pa ih isecite na polovine ili cetvrtine. Beli luk i ljute papricice što sitnije iseckajte pa stavite u manji sud. U to dodajte seckan peršun i celer pa sve zajedno promešajte.

U poseban sud sipajte vodu, šecer, so, lovorov list, biber u zrnu, sirce i ulje i kada provri blanširajte najpre

patlidžan a zatim i papriku. U dobro oprane i sterilisane tegle reajte naizmenicno: plavi patlidžan - zelenu mešavinu - papriku - zelenu mešavinu - plavi patlidžan i tako redom dok ne napunite teglu.

U tegle dolijte po potrebi tecnost u kojoj ste blanširali paradajz i paprike, dobro ih zatvorite original plasticnim poklopcem i pasterizujte oko 10-15 minuta. Tegle ostavite da se ohlade u šerpi sa vodom pa ih smestite sa ostalom zimnicom.

Savet