

Salata od pecenih paprika u tegli



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Glavni sastojci:

- **1 kg**mesnatih crvenih rog paprika
- **2-3** cenabelog luka
- **3 grancice**peršunovog lišća
- **prstohvatsoli**
- **prstohvat**kristal šecera
- **50 ml**maslinovog ulja
- **25 ml**vinskog sirceta

Priprema

Rernu staviti da se zagreje na najjacu temperaturu. Na mom štednjaku je to 275 stepeni sa posebnim ukljucivanjem infra grejaca (posebno je dugme za temperaturu, a posebno za grejace). Tepsiju od rerne premazati tankim slojem margarina i obložiti papirom za pecenje (da bi se papir zalepio za tepsiju). Paprike oprati, prebrisati i staviti na papir za pecenje u tepsiji. Staviti peci uz okretanje paprika oko 10 minuta dok kora ne pocrni na nekim delovima. Odložiti paprike u dublji sud i prekriti kuhinjskim najlonom ili alu folijom i pustiti da se ohladi (može i preko noci) Ohlaene paprike prepoloviti te oljuštiti i ocistiti od semenki. Beli luk i peršun list iseckati, dodati so, šecer sirce i maslinovo ulje te preliti preko ociscenih paprika, dobro promešati, prekriti najlonom i ostaviti oko 30 -45 minuta da se sastojci sjedine. Tako pripremljene paprike stavljati u flase. Pasterizacija : flaše staviti na krpu u šerpi sa vodom do poklopca i kuvati 10 minuta od kada voda provri. Izvaditi iz vode, prebrisati i uviti u krpu te pustiti da prenoce, te odložiti na hladno i tamno mesto.

Savet