

Fileti od crvene paprike



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg (oko 7kg očišcene)** crvene paprike
- **250 g** soli
- **250 g** šecera
- **1 kašik** bibera u zrnju
- **2 glave** belog luka
- **1 vez** celerovog lišća
- **1,5 šoljica** esencije
- **1 konzervans**
- **1** vinobran

Priprema

Papriku preseći na pola da se dobiju fileti, očititi je i oprati. U ciniju pomešati so, šecer, biber, beli luk očišćen i isečen na listice, iseckano celerovo lišće, esenciju, konzervans i vinobran. U vecu posudu staviti očišćenu papriku i preko nje preliti pripremljenu smesu. Ostaviti 24h da odstoji povremeno mešajući. Nakon toga papriku slagati u plasticnu kofu jednu preko druge ravnajući je. Preko preliti sa prelivom u kojem je stajala paprika.

Savet