

Fileti paprike u sopstvenom soku nebareni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kg** paprika crvenih
- **100** mlesencije
- **100** g šecera
- **200** g soli
- **100** ml ulja

Priprema

7 kg paprike oprati i ocistiti od semena, iseci u filete i složiti u vecu šerpu. Zatim u paprike dodati 100ml esencije, 100 g šecera, 200 g soli, 100 ml ulja, promešati i ostaviti da stoji u šerpi 24 sata. Za to vreme paprika pusti sopstveni sok. U toku stajanja papriku promešati povremeno da se sjedine svi sastojci. Posle 24 sata filete paprike složiti u tegle i naliti sokom koje su paprike pustile, zatvoriti tegle i složiti na tamno i hladno mesto.

Savet