

Paprike u senfu (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30** crvenih i zelenih paprika
- **250 g** sirceta
- **250 g** vode
- **2 kašike** šecera
- **1 kašika** soli
- biber i lovorov list

Za smesu od senfa:

- **500 g** senfa
- **1/2** lula

Priprema

Paprike očišćene od semena narezati na deblje rezance. U mešavini ulja, sirceta, vode, soli, šecera, bibera i lorbera kuvati paprike 5 minuta, zatim ih iscediti i ohladiti. Posebno mikserom umutiti ostatak od 250 g ulja i senf (postepeno kao za majonez). U dobro umucenu smesu dodati ohlađene paprike i blago promešati i staviti u tegle.

Savet

Ovako pripremljene paprike služiti uz jela od mesa, kuvane viršle, pržene kobasice ili uz prženice kao samostalni namaz.