

Cepkana paprika u dunsu



Sastojci

Potrebno je:

- 100 kom paprika
- 2 šoljice ulja
- 1 šolja vinskog sirceta
- 2 kašike šecera
- 4-5 kašika soli

Priprema

Paprike ispeci, oljuštiti, ocistiti od semena, iscepkat i ostaviti u šerpu da prenoce i odpuste sok.

Izjutra dodati sve dodatke i staviti na šporet. Od momenta Kljucanja da kljuca 5 minuta.

Vrelo sipati u zagrejane tegfe. Povezati i staviti u "dunst" 20 minuta.