

# **Grejana paprika**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 130 kom paprika
- 250 ml ulja
- 2 kašike esencije
- 2 kašike šecera
- veza peršuna
- beli luk
- salicil
- so

## **Priprema**

Paprike oprati, ocistiti od semena i staviti u vrelu rernu da se oznoje i malo omekšaju.

Reati u zagrejanu teglu, uvijenu u cebe. Posehno pripremiti vezicu iseckanog peršuna, tanjur ocišcenog i iseckanog belog luka, ulje, esencija, šecer, so po ukusu, salicil. Sa ovim dodacima posipati svaki red paprika. Povezati teglu, ostaviti zavijenu da se ohladi.

Ohlaenu papriku pritisnuti da je oblije tecnost, posuti sa malo salicila, povezati.