

Ostavljanje paprika za punjenje



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg paprika babura
- 350 g soli
- 500 g šecera
- 100 g ulja

Priprema

Mesnate, zdrave babure, pogodne za punjenje operite, ocistite od drške i od semena, pa ih poreajte u vecu posudu.

U svaku papriku naspite prethodno pripremljenu podjednaku kolicinu mešavine soli i šecera. Tako nasute paprike treba da stoje oko 10 sati.

Posle toga ih poreajte u tegle i prelijte sokom koji se stvorio oko njih. Pritisnite dašćicom, koju ste prethodno iskuvali, i prelijte uljem. Sloj ulja treba da bude debeo oko 3 cm.

Paprike ostavljene za zimu na ovaj nacin možete upotrebiti za punjenje, ali isto tako i za salatu, ako im dodate sirceta i soli, jer imaju slatko-slan ukus.

One u teglama ne previru zbog šecera i soli, vec se cuvaju kao sveže.