Barena paprika u sircetu i ulju



Sastojci

Potrebno je:

- 100 babura
- 2 l vode
- 1 l vinskog sirceta
- 2 dl ulja
- 0,5 kg šecera
- 20 g soli
- 2 veze lista celera
- 1 kesica bibera u zrnu
- 1 kesica konzervansa

Priprema

Stavite vodu sa sircetom i ostalim zacinima da prokljuca, a paprike operite i skratite im peteljke na pola.

Svaku papriku barite tri minuta i izvadite rešetkastom kašikom. Ostavite da se prohlade, pa reajte u ciste velike tegle tako da do ruba tegle ostane tri prsta prazno.

U vrijucu mešavinu u kojoj ste barili babure dodajte kesicu konzervansa, promešajte, pa nalijte u tegle i poklopite ih tanjiricem da odstoje preko noci na toplom mestu.

Sutradan po potrebi nalijte još mešavine i zatvorite tegle.