

Pecena paprika s renom



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** pecenih paprika
- **1** **cašica** za **rakiju** esencije
- **1** **caša** od **jogurta** šecera
- **1** **caša** od **jogurta** ulja
- **1/2** **caše** soli
- **1** **kesica** salicila
- **1** **koren** rena

Priprema

Paprike ocistiti od peteljki i semenki. Zatim paprike ispeci i oljuštiti. Ne cediti ih vec odmah reati u posudu. Napraviti smesu od esencije, šecera, soli, ulja, i salicila. Poreati jedan red paprika, premazati ih smesom, zatim drugi red paprika premazati smesom i tako dok ne upotrebite sav material. Ostaviti ih da odstoje 24h. Sutradan reati papriku u tegle. Prilikom stavljanja u tegle povremeno stavljati rendan ren. Tecnost koja izađe iz paprika se takoe sipa u tegle.

Savet