Kisele paprike (žute babure)



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kg paprika
- 5 l vode
- 300 g šecera
- 150 g soli
- 1 l sirceta od 9%
- 1 šolja od bele kafe ulja
- beli luk
- peršun
- biber u zrnu

Priprema

Paprike ocistiti od semenki i prepoloviti na pola.

Vodu, šecer, so, ulje i sirce da uzavri.

Paprike naslagati u plasticnu posudu i preliti sa tecnošcu i ostaviti da odstoji 24 sata pokriveno.

Posle 24 sata paprike reati u tegle i kroz tegle se može dodati beli seckani luk, peršun seckani i biber u zrnu.