Barene paradajz paprike



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6-8 kg**paradajz paprika

Tecnost za barenje:

- **4 l**vode
- **1 l**alkoholna sirceta sa 4% sircetne kiseline
- **1/2 l**ulja
- **250 g**soli
- **250 g**šecera
- **1 kesica**bibera u zrnu

Ostalo

- **po želji**seckani beli luk
- seckani list peršuna

Priprema

Paprikama nožem odseci drškicu pa ih oprati dobro ocediti i cackacicom izbušiti na par mesta. U posudu staviti vodu, sirce, ulje, šecer, so, biber i staviti na vatru da se kuva. Kad prokljuca dodati paprika onoliko da prekriju površinu suda i kuvati paprike samo da voda baci 2-3 kljuca. Paprikevaditi rešetkastom kašikom, stavljati u drugi sud. Odmah u vodu za paprike dodati sledecu turu paprika i dok se one malo ne obare, mi prvu barenu turu paprika koju smo izvadili u posudu redjamo u tegle, blago pritiskamo da se lepo slože, a svaki red

posipamo seckanim belim lukom i prešunom. Kad napunimo 2-3 tegle, pritisnemo paprike sa plasticnom rešetkom i napunimo tegle sa vrelim presolcem i zatvorimo odmah tegle metalnim zatvaracem. (bitno je da kada punimo tegle sa tecnošcu u kojoj se barile paprike kljuca i sa tako vrelim preliti paprike i odmah zatvoriti). Tako uraditi sa svim paprikama. Tegle prekriti sa stoljnjakom, i ostaviti tako da se ohlade. Ako niste sigurni da vam zatvaraci nisu dobro zatvorili tegle, tegle poredjajte u pleh iz rerne, rernu ukljucite na 100 stepeni, da tegle tako stoje 1 sat, rernu iskljuciti i ostaviti tegle da se u rerni ohlade. To je pasterizacija.

Savet