

Paradajz - Paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7-8 kg** paradajz paprike

Sirup za barenje:

- **4 dl** alkoholnog sirceta
- **3-4 l** vode
- **250 g** soli
- **300 g** šecera
- **1 kesica** vinobrana
- **1 kesica** konzervansa

Za posipanje:

- **6** cena belog luka
- **2** vece vezepersuna
- **1-2** kesice bibera u zrnu
- **1** kesica lovorovog lista

Priprema

Papriku oprati, odstraniti semenu lozu, pa prosušiti. Za to vreme usitniti beli luk i peršun. Staviti sirup u kome ce se bariti paprike. im provri, spustati papriku nakratko, vaditi i odlagati u poklopljen sud, a kad se malo prohladi redjati u vec pripremljene tegle. Posipati lukom i peršunom, lovorom i biberom. Gotove tegle sutradan dopuniti sirupom i povezati.

Savet

Koliinu sireta, šeera i soli možete korigovati sami, u zavisnosti da li više volite slano ili kiselo... Moji više vole kad nije jako zakiseljeno...