Krastavac punjen sa ljutom papricicom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**krupnijih krastavcica
- **400 g**feferona u raznim bojama
- **3 l**vode
- **1 l**sirceta
- **250 g**soli
- **200 g**šecera

Priprema

Za punjenje krastavcica možete koristiti bilo koju vrstu paprike. Paprike ocistiti od semena. Krastavac izdubiti i u sredinu reati ocišcenje paprike, zatim iseci krastavce na prst širine i složiti u tegle.

3 l vode, 250 g soli i 200 g šecera staviti da provrikad provri u to dodati 1 litar sirceta i pustiti da vri još 15 minuta. Ohladiti preliv za krastavce i ohlaenim prelivom preliti krastavce i zatvoriti tegle. Zatim uzeti vecu šerpu, a na dno šerpe staviti neku vecu kuhinjsku krpu i poreati tegle naliti sa hladnom vodom i ukljuciti ringlu, pa kad provri pustiti da vri 10 minuta i pasterizovati tegle. Posle 10 minuta iskljuciti ringlu, a krastavce ostaviti da se ohlade u toj vodi.

Savet