Ljute papricice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tecnost za nalivanje ljutih papricica:

- **1,5 l**vode
- **1/2 l**belog alkoholnog sirca
- **125 g**šecera
- **100 g**soli
- **1/2 kesica**vinobrana
- **1/2 kesice**konzervansa
- **20 g**bibera u zrnu

Priprema

Sve navedene sastojke staviti u dublju posudu i staviti da provri. Kada tecnost provri, ostaviti da vri pet minuta. Zatim skloniti i ostaviti da se ohladi.

Ljutim papricicama iseci drške i svaku papricicu probosti cackalicom. Poreati ih u tegle i pritisnuti plasticnim pritiskivacem. Poreane papricice naliti sa hladnim sokom, dobro zatvoriti i ostaviti sa ostalom zimnicom. Sa istim sokom se prelivaju i feferonke.

Savet

Sa ovom koliinom soka mogu da se naliju deset tegli, sve zavisi koliko se papriice gusto poreaju.