

Kisele paprike



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** paprika
- **1 l** sirčeta
- **3 l** vode
- **100 g** šecera
- **150 g** soli
- **1** dlulja
- **nekoliko** zrna bibera
- **4-5** lovorovih listova

Priprema

Paprike ocistiti, preseći na pola i dobro oprati. Sirce, vodu, so, šecer, biber i lovor staviti da prokuva, pa dodati ulje. U kipucu smesu ubacivati paprike (ne sve odjednom) i kuvati dva minuta. Vaditi ih, pa slagati u tegle. Kada su sve paprike kuvane i složene, preliti ih vrućom smesom i zatvoriti.

Savet