

Peckana paprika (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kg** paprika
- **1 šolja** esencije
- **1 kesica** konzervansa
- **1 kesica** vinobrana
- **300 g** šecera
- **150 g** soli
- **malobibera** u zrnu
- **malobelog** luka
- **1 kg** šargarepe

Priprema

Paprike ocistiti od semena i malo pecnuti na ringli. Staviti ih u plastican sud i pokriti kuhinjskom krpom. Esenciju, konzervans, vinobran, šecer i so dobro izmešati. U veci sud reati paprike, preliter mešavinom i tako redom, dok se ne utroši materijal. Ostaviti da odstoji 24 h. Reati paprike u tegle i staviti po malo šargarepe, belog luka i bibera u zrnu. Preliti mešavinom i zatvoriti tegle.

Savet