

## *Paprike u paradajzu*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 kg paradajza
- 4 žute babure
- 1 glavica crnog luka
- 1 ljuta papricica
- 8 zrna karanfilica
- 1 dl sirceta
- kašičica soli
- 1 kašičica šecera

### **Priprema**

Sve povrce operite, nasecite i kuvajte oko dva sata, bez dolivanja vode, sa karanfilicem.

Propasirajte, vratite na vatru, dodajte sirce, papricicu, so i šecer, kuvajte pola sata da se zgusne i sipajte u vruce tegle.

Ohladite i hermeticki zatvorite.