

Peglane paprike (4)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** paprika
- **4 l** vode
- **1 l** sirčeta
- **300 g** šecera
- **150 g** soli
- **1 kesica** vinobrana
- **1 kesica** konzervansa

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od drški i semenki. Složiti ih u vecu šerpu. U veci lonac sipati vodu, dodati sirce, šecer, so, vinobran, konzervans, staviti da provri. Kuvati jedno 5 minuta nakon što prokljuca i vruce preliti preko paprika. Poklopiti šerpu i ostaviti da prenoci.

Sledeci dan paprike procediti, a vodu sacuvati. Paprike složiti u tegle, i preliti sa tecnosti koju ste procedili. Tegle zatvoriti celofanom i odložiti.

Savet

U paprike se može dodati malo belog luka, ili rena.