

## *Seckana paprika*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg**paprika

#### **Za preliv:**

- **1** mala šoljica esencije
- **2** šoljice šecera
- **2** šoljice soli
- **6** šoljica ulja
- **10** glavicabelog luka
- **1** kesica konzervansa

### **Priprema**

Papriku narezati na kolutice. Beli luk ocistiti pa naseckati. Ja sam u secku ali da nije presitno! Sada napraviti preliv od ulja, soli, šecera, esencije, konzervansa i belog luka. Zaliti papriku, promešati pa ostaviti 24 casa da stoji. Povremeno promešati. Sutradan puniti tegle malo pritiskajuci kašikom da biste imali dovoljno safta koji je paprika pustila.

## **Savet**