

Peglana paprika



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70**paprka
- **250** gšecera
- **150** gsoli
- **250** mlulja
- **150** mleksencije
- **600** gšargarepe
- **1** glavicabelog luka

Priprema

70 komada paprike oprati, ocistiti od semena. Ja stavljam somborku ili kvalitetniju, deblju baburu.

Pripremiti smesu od: 250 g šecera, 250 ml ulja, 150 g soli, 1 šoljica eksencije (oko 50ml), 1 glavica belog luka, dobro usitnjeno i 600 g sitno rendane šargarepe.

U svaku papriku staviti po 1 kašicicu smese, reati paprike u siroku šerpu, pokriti ih tepsijom tako da su prekrivene sve paprike i pritisnuti teretom od 5-6 kg. Ostaviti da prenoci, poreati u tegle i naliti sokom koji su pustile paprike. Zatvoriti, i cuvati na hladnom, kao i ostalu zimnicu.

Savet