

Peglana paprika



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70** paprika
- **250** g šecera
- **150** g soli
- **250** ml ulja
- **150** ml ekstrakcije
- **600** g šargarepe
- **1** glavica belog 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 ekstrakcije (oko 50ml), 1 glavica belog luka, dobro usitnjenog i 600 g sitno rendane šargarepe.

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

Savet