

Kisela paprika sa belim lukom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** paprike
- **1 l** sirčeta
- **500 g** šecera
- **250 g** soli
- **5 g** konzervansa
- **3 glavi**ce belog luka
- **1 vez** aperšuna

Priprema

Sirce, šecer, so i konzervans staviti u dublju šerpu na vatru da provri. U ključalo stavljati deo po deo paprike, na kratko da se probari. Papriku vaditi da se ohladi i ocedi. Kada su se ohladile paprika i tecnost u kojoj se kuvale, spojiti ih i dodati vezu sitno iseckanog pešunovog lista i sitno iseckane, 2-3 glaviice belog luka. Paprika treba da stoji 24 casa i povremeno se promeša. Sutradan pakovati u tegle i nalivati tecnošcu u kojoj su se kuvale paprike.

Savet