

Paprika sa medom



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg ošišcane paprike
- 3 dl vode
- 100 g meda
- 50 g šecera
- 50 g soli
- 50 g esencije
- 15 g vinobrana

Priprema

Sve sastojke dobro umutiti mikserom. Svaku papriku uvaljati u soft, redjati u dublji sud, pretisnuti sa necim teškim, da odstoji 24 h.

Pole 24 h redjati u tegle, dodati šargarepu, peršun, biber.

Paprika je jako ukusna i dugotrajna. PRIJATNO!