

Peglane paprike (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 170 paprika crvenih (ajvarka)
- (izvadjene drške 800 g)
- 500 g ulja
- 400 g šećer
- 100 g soli
- 10 g esencije
- 10 g salicil
- 2 kesice biber u zrnu
- 3-4 glavice beli luk
- 6-7 šargarepe rendane
- veza peršuna
- koren rena izrendan

Priprema

Pripremljenu masu, malom kašičicom stavljati u svaku paproku unutra i reati u sud.

Tako spremljene paprike pritisnuti teškim predmetom, da odstoje 24 sata.

Reati u tegle, na kraju preliti tecnošću, koju su ispustile paprike.