

Paprika sa prazilukom



Sastojci

Potrebno je:

- 6 kg paprika (crvena, žuta i zelena)
- 10 struka praziluka
- 200 g ljute pepricice
- 400 ml vinsko sirce
- 1 šolja od bele kafe šecera
- 1 kesica biber u zrno
- 1 vinobran
- 1 konzervans
- so po ukusu

Priprema

Papriku, prazi luk i papricice, iseci na kolutove.

Posoliti po ukusu, zatim dodati vinsko sirce, šecer, biber u zrnu, vinobran i konzervans.

Sve to izmešati i ostaviti 12 h da odstoji.

Redjati u tegle.