

## **Hrskava paprika za zimu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **50** paprika paradajz
- **150** g šecera
- **150** g soli
- **100** ml esencije
- **3** l vode
- **1** kesica vinobrana

### **Priprema**

50 komada paradajz paprike oprati i ocistiti od semena i složiti u vecu šerpu. 150 g šecera, 150 g soli, 3 l vode staviti da provri. Kad provri dodati 100 ml esencije i 1 vinobran pa pustiti da prokljuca. Vrelom smesom prelitit paprike i poklopiti, paprike treba da odstoje 24 casa povremeno ih promešati. Složiti u tegle i naliti smesom u kojoj su stajale. Prijatno.

### **Savet**