

Feferoni za zimu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za preliv i feferone:

- **500 g** feferona
- **5 dl** sirčeta
- **5 dl** vode
- **4 kašike** šećera
- **2 kašike** soli

Priprema

Feferone operite i osušite, odsecite im peteljke i probodite ih iglom da u njih može da uće tečnost. Sirce, vodu i šećer stavite u sud i zagrejte dok ne provri. Potom spustite feferone i kuvajte dva minuta. Zatim feferone izvadite i poredjajte u teglu da budu dobro sabijene. Prelijte ih tečnošću u kojoj ste ih skuvali. Od gore stavite plasticnu mrežicu da ne isplivaju i dobro zatvorite hermeticki teglice. Uživajte unjima na zimu!

Savet