Kisele paradajz paprike



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vrecice**paradajz paprike
- **4 l**vode
- **1 l**alkoholnog octa
- **250 g**soli
- **250 g**šecera
- **1**vinobran
- **malo**lovora
- **malo**korijandera
- **malo**bibera u zrnu

Priprema

Oprane paprike probosti viljuškom, pa kratko prokuhati u slanoj vodi, samo da provre. Posebno sjediniti vodu, sirce, so, šecer, vinobran (NE KUHATI samo izmješati, dok se sastojci ne sjedine). Paprike poredati u tegle, dodati par listova lovora, malo korijandera i bibera u zrnu. Preliti smjesom i dobro zatvoriti!

Savet