

## ***Peglane paprike (3)***



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg** paprike
- **2 l** vode
- **1 l** alkoholnog sirceta
- **300 g** šecera
- **150 g** soli
- **2 kesice** konzervansa
- **2 kesice** vinobrana

### **Priprema**

Kupiti pariku, po mogućstvu crvenu ne nešto krupnu.

Oprati, ocistiti parike od drški i semenki. Smesu vode, sirceta, šecera, soli, konzervansa i vinobrana prokuvati i sipati preko ociscenih parika u vanglicu. Poklopiti najlonom i ostaviti do sutradan.

Sutradan reati paprike u teglu kao na slici, što zbijenije. Ostaviti na hladnom i suvom mestu.

### **Savet**