

Peckane ljute papricice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** sitnih ljutih papricica
- **1 kaša (od jogurta)** šećera
- **1** kašaulja
- **1/2** kašesoli
- **1/2** kašesirceta
- **5 g** konzervansa

Priprema

Sitne ljute papricice oprati skinuti drškice, a seme ostaviti. Na par mesta izbušiti paprike sa viljuškom. Svaku papriku ispeckati sa svih strana na plotni šporeta i ostaviti da se hlade. Pomešati šećer, so, ulje, sirce i konzervans. U ovu smesu dodati ohladjene papricice, izmešati i redjati u tegle. Tegle prekriti krpom i ostaviti preko noci. Sutradan pritisnuti paprike plasticnom rešetkom, povezati i ostaviti na hladno mesto.

Savet