

Somborke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** paprika somborki
- **6-7 glavi** cabelog luka
- **1-2 veze** peršuna
- **1 kesica** bibera u zrnu
- **250 g** soli
- **300 g** šecera
- **150-200 ml** alkoholnog sirceta
- **3 l** vode
- **1/2 kesice** vinobrana
- **1/2 kesice** konzervansa

Priprema

Somborke ocistiti od peteljki, oprati i ostaviti da se prosuše. Usitniti beli luk i peršun, malo posoliti. Staviti u šerpu so, šecer, sirce, konzervans i vinobran i pustiti da voda prostruji. Paprike kratko bariti, vaditi u sud sa poklopcem, a potom reati u ciste tegle, red paprika, red luka i peršuna i tako sve do kraja. Parika ce slegnuti u teglama, pa ih dopuniti. Svaku teglu naliti hladnim sirupom u kom su se barile, povezati i odloziti na hladno.

Savet

Konzervans i vinobran, na žalost, moramo koristiti, jer su velike vruine... Inae, somborke su ljute, ali e im sire izvui vei deo, tako da e biti pikantne.