

Paprika s medom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** paprika
- **3** l vode
- **0,5** l sircaeta
- **150 g** šecera
- **200 g** soli
- **200 g** meda
- **po želji** belog luka
- **1** veka vezaperšuna
- **par listi** calovora

Priprema

Papriku, može paradajz-paprika, somborka, babura..., oprati, ocistiti od semenki i ostaviti da se prosuši. Kratko probariti u slanoj vodi, izvaditi i slagati u ciste tegle. Posipati iseckanim belim lukom i peršunom, staviti po koji listic lovora. U vodu dodati sirce, so, šecer i med, pa prokuvati presolac. Kad se ohladi, naliti papriku, pa povezati i odložiti.

Savet