

Hrskava somborka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** paprika somborke
- **300** g šećera
- **300** g soli
- **150** mlesencije
- **1** kesica vinobrana
- **6** l vode

Priprema

Somborke paprike oprati i ocistiti od semena i složiti u vecu posudu. U vecu ciniju naliti vodu, šećer, so, vinobran i pustiti da provri. Kad provri u to sipati esenciju i pustiti da vri 1 minut, zatim skloniti sa ringle. Vrelom smesom preliti paprike i poklopiti, paprike treba da odstoje 24 casa. Povremeno ih promešati, složiti u tegle i naliti smesom u kojoj su stajale. Prijatno.

Savet