

## *Krastavac punjen sa ljutom papricicom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kg**krupnijih krastavcica
- **400 g**feferona u raznim bojama
- **3 l**vode
- **1 l**sirceta
- **250 g**soli
- **200 g**šecera

### **Priprema**

Za punjenje krastavcica možete koristiti bilo koju vrstu paprike. Paprike ocistiti od semena. Krastavac izdubiti i u sredinu re?ati očišćenje paprike, zatim iseci krastavce na prst širine i složiti u tegle.

3 l vode, 250 g soli i 200 g šecera staviti da provri i kad provri u to dodati 1 litar sirceta i pustiti da vri još 15 minuta. Ohladiti preliv za krastavce i ohla?enim prelivom preliterati krastavce i zatvoriti tegle. Zatim uzeti vecu šerpu, a na dno šerpe staviti neku vecu kuhinjsku krpku i pore?ati tegle naliti sa hladnom vodom i ukljuciti ringlu, pa kad provri pustiti da vri 10 minuta i pasterizovati tegle. Posle 10 minuta iskljuciti ringlu, a krastavce ostaviti da se ohlade u toj vodi.

### **Savet**