

## **Letnja turšija**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Namirnice**

- **oko 5kg\***somborka\* paprike
- **2.5** lvide
- **200** mlaromatizovanog sirceta
- **200** gsoli
- **300** gšecera
- **1**konzervans
- **1/2**vinobrana
- **2** vece **glavice**belog luka
- **1** vezapešruna
- **2**šargarepe
- **po željine**koliko zrna bibera i listova lovora
- **po željine**koliko listica celera

### **Priprema**

Paprike ocistiti od semenja, oprati i ostaviti da se prosuše. Za to vreme naseckati beli luk, peršun, po želji koji list celera. Šargarepu ocistiti i iseci na kolutice. Staviti vodu na šporet, dodati so, šecer, listove lovora, sirce, vinobra i konzervans i pustiti da provri. Staviti i kolutice šargarepe, da se probare. U mrežicu složiti "somborke" pa ih spustati u kipucu vodu, ostaviti dva minuta, okrenuti mrezicu na drugu stranu, pa opet ostaviti par minuta. Izvaditi, istresti u drugu šerpu i poklopiti, zatim obariti drugu turu, i sve tako dok se ne potroe namirnice. Obarene "somborke" reati u ciste tegle, red paprike, red luka i peršuna, koji kolut šargarepe i zrno bibera, i sve tako dok se ne popune tegle. Složene paprike ostaviti da odleže, najbolje prenoce, pa ih dopuniti paprikom, jer ce "legnuti" i dodati sirup u kome su se barile. Ako pretekne sirup, procediti ga od semenki i sacuvati, da se nae ako paprike upiju sok. Ovakvo spremljene paprike mogu se jesti vec sutradan. Šta cete dodati, luk, peršun, lovor, biber...sve je stvar ukusa, ja, licno, volim ljuto, a ove su, baš, baš paprene...

## Savet