

Letnja turšija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Namirnice

- **oko 5kg***somborka* paprike
- **2.5** l vode
- **200 ml** aromatzovanog sirceta
- **200 g** soli
- **300 g** šecera
- **1** konzervans
- **1/2** vinobrana
- **2** vece glavice belog luka
- **1** vezapešruna
- **2** šargarepe
- **po želji** nekoliko zrna bibera i listova lovora
- **po želji** nekoliko 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, šećer, 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 mrežicu 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 potrože namirnice. Obarene "somborke" reži 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 nađe ako paprike upiju sok. Ovako 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