

## ***Tumbana paprika***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** l vode
- **500 g** sirca
- **400 g** šecera
- **400 g** soli
- **1** konzervans
- **1** vinobran
- **13 kg** očišćene paprike

### **Priprema**

Papriku dobro oprati i očititi od semena.

Vodu, sirce, šecer, so, konzervans i vinobran prokuvati.

Vrelim prelivom prelići očišćenu papriku i ostaviti da ostoji 24h uz prevrtanje-tumbanje paprike na 4-5h.

Staviti na dno tegle malo soli, šecera i konzervansa pa reati papriku. To isto uraditi na kraju kad poreate papriku. Za dodavanje potrebno je otprilike utrošiti još jedan konzervans.

Papriku pritiskati dok pakujete u tegle i staviti preko paprike plasticni pritiskac. Kad ste papriku spakovali u tegle po potrebi dodati soka kojem je stajala paprika. Može se koristiti bilo koja paprika ja sam koristila belu baburu.

## **Savet**

Brzo, lako i veoma ukusno. Ja ovakve paprike koristim za punjenje sa sirom i extra su....