

Peglana paprika



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kg**ocišćene paprike
- **250 g**šecera
- **150 g**soli
- **250 ml**ulja
- **400 ml**sirceta
- **1 kesica**konzervansa
- **1/2 kesice**salicila
- **1 kg**šargarepe
- **3 glavice**belog luka
- **1 kesica**bibera u zrnu
- **malo**peršuna

Priprema

Papriku oprati i odstraniti drške i seme (trudite se da ostane što manji otvor na mestu drške). Zatim je malo ispeckati na tihoj vatri. Papriku reati u veliku vanglu sa otvorom na dole, da bi se iscedila voda iz njih. Šargarepu ocistiti i iseckati na kolutove. Beli luk ocistiti, a peršun oprati. Kad paprika bude potpuno hladna iscediti vodu iz vangle, dodati paprici šargarepu, so, šecer, ulje, sirce, konzervans i polovinu navedene mere salicila. Lepo rukama izmešati par minuta.

Na dno tegle staviti malo salicila. Slagati papriku (prvo je provucite kroz smešu sirceta i ostalih sastojaka na dnu vangle), pritiskati je, i na svaka 2-3 reda paprike stavite malo šargarepe, belog luka, peršuna i bibera. Na sredini i vrhu tegle opet stavite po malo salicila. Odozgo stavite pritiskace za tegle, i uvežite ih celofanom. uvajte ih na hladnom mestu.

Savet

Prilikom peckanja paprike vodite računa da je ne prepeete, jer se paprika ne ljušti prilikom stavljanja u tegle, i tad mora biti potpuno hladna. Koristite Lužniko sire. Ukoliko je potrebno, dopunite tegle smešom iz vangle.