

Obrni-okreni paprika



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za jednu teglu:

- sitna paprika
- **50** mlulja
- **50** mlsirceta
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **2-3** cenabelog luka
- **maloperšuna**

Priprema

U teglu sipati sirce, ulje, so i šećer, promešati i staviti je da se zagreva. Sitnu papriku oprati i odstraniti drške i seme, pa staviti na šporet da se na tihoj vatri propecka. Odmah papriku stavljati u teglu (ne pomerati je sa šporeta dok je ne napunite paprikom), pritom pritiskajući papriku drvenom kašikom da se "ispegla". Na vrhu staviti očišćeni beli luk i peršun i odmah zatvoriti poklopcem. Na sto staviti papir (stare novine) i reati tegle naopacke (da stoje na poklopcu). Tako treba da stoje 20 dana, i nakon toga ih možete okrenuti.

Savet

Brz i jednostavan recept za upotrebu sitne paprike iz bašte. :) Tegle vrsto zatvoriti, najbolje novim poklopcima pošto se okreu naopako.