

Ljute papricice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tecnost za nalivanje ljutih papricica:

- **1,5** l vode
- **1/2** l belog alkoholnog sirca
- **125 g** šecera
- **100 g** soli
- **1/2** kesice vinobrana
- **1/2** kesice konzervansa
- **20 g** bibera u zrnu

Priprema

Sve navedene sastojke staviti u dublju posudu i staviti da provri. Kada tecnost provri, ostaviti da vri pet minuta. Zatim skloniti i ostaviti da se ohladi.

Ljutim papricicama iseci drške i svaku papricicu probosti cackalicom. Poreati ih u tegle i pritisnuti plasticnim pritiskivacem. Poreane papricice naliti sa hladnim sokom, dobro zatvoriti i ostaviti sa ostalom zimnicom. Sa istim sokom se prelivaju i feferonke.

Savet

Sa ovom količinom soka mogu da se naližu deset tegli, sve zavisi koliko se papriice gusto poreaju.