

Turšija (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za preliv:

- 2 lbelog alkoholnog sirceta za salte
- 6 l vode
- 500 gšecra
- 400 g soli
- 1 kesicavinobrana
- 1 kesicakonzervansa
- 30 gbibera u zrnu

Povrce:

- 2 kgzelenog paradajza
- 1,5 kgkarfiola
- 1,5 kg šargarepe
- 1,5 kg paradajz paprika
- 500 gpaprike somborke
- 1,5 kgkrastavcica

Priprema

Sve staviti u šerpu i pustiti da vri kad. Provri kuvati još 15 minuta, ohladiti povrce, oprati, obrisati i složiti u burence sa hladnim prelivom prelići kad dodje zima uživati u ukusu.

Savet

Ko voli ljutu turšiju može dodati i nekoliko feferona.