Peckana, bušena paprika



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **1500** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kg**izbušenih, ocišcenih paprika
- **2**šargarepe
- **1 glavica**belog luka
- **1 vezica**celera

Priprema

Šecer, so, ulje, salicil, esenciju-pomešati zajedno. Peckati papriku (malo samo propeci), stavljatiu lonac i poklopiti. Kad se paprika ohladi, reati u drugi lonac - 1 red paprike, preliti smesom šecera, soli, ulja, salicila i esencije, 2 red paprike pa smese i tako dok se ne istrosi i paprika i smesa. Ostaviti tako da idstoji 24h, a zatim redjati u tegle papriku, naseckati šargarepe, beli luk, celer i dodavati paprici zajedno sa biberom u zrnu. Poreanu papriku preliti tecnošcu, odnosno smesom.

Savet