

Tikvice za zimu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** tikvica
- **1 kg** crvenih paprika
- **7** cenabelog luka
- **1 l** vode
- **250 g** sirceta
- **250 g** šecera
- **1/2** kesice konzervansa

Priprema

Tikvice isecite na kolutove, a beli luk i papriku na tralice. Prokuvajte vodu sa sircetom, šecerom i konzervansom, pa je ohladite. U tegle stavite povrce, zalijte hladnim prelivom, zatvorite i sterilishite 15 minuta.

Savet