

Pikantne tikvice



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kg tikvica
- 2 kg crvene paprike
- 10-12 cenova belog luka
- 2 l vode
- 0,5 l sirceta
- 0,5 kg šecera
- 1 konzervans

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 sterilizite 15 minuta.