

## *Kisele paprike punjene kupusom*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 kg** paprika
- **10 kg** kupusa
- **8 kašika** soli+so za kupus
- **2 kašike** bibera u zrnu
- **2 l** sirceta (9%)
- **2 l** vode

### **Priprema**

Paprike oprati i ocistiti od peteljki i semenki, otvoriti malo više, da rub bude ravan. Kupus naribati, posoliti, dodati biber i ostaviti na par sati, da pusti vodu i omekša. Zatim kupus cediti rukama i puniti papriku. Dobro i cvrsto napuniti, kako bi se kasnije pri rezanju zadržao oblik, a kupus ne bi ispadao. Sve složiti u tegle ili burice, pa zaliti sa mešavinom sirceta, vode i soli koju prokuvamo i ohladimo. Ostaviti par dana, pokriveno krpom, zbog vrenja. Nakon toga zatvoriti i odložiti u ostavu.

### **Savet**