

## *Pecurke sa paprikama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 kg bukovaca ili šampinjona isecenih na listice
- 1 glavica usitnjenog crnog luka
- 7,5 dl sirceta
- 1 dl vode
- 30 g soli
- 4-5 cenova belog luka
- 2 lovorova lista
- 5 crvenih paprika

### **Priprema**

Pecurke kuvajte u slanoj vodi pet minuta, pomešajte sa lukom i očišćenom i na kockice isecenom paprikom i re?ajte u tegle.

Kratko prokuvajte sastojke za preliv, ohladite i prelijte pecurke.

Zatvorite i sterilišite - stavite tegle u veci sud sa vodom na cije ste dno stavili krpku, ostavite da provri, kuvajte 15-20 minuta i ostavite tegle da se ohlade u toj vodi.