# *Paprike sa kupusom u sircetu*



## Sastojci

**Potrebno je:**

- 3 kg paprika babura
- 1 veca glavica kupusa
- 3 šargarepe
- 1 šoljica ulja
- biber
- so

**Za preliv**

- 1,5 l vode
- 60 g soli
- 5 kašika esencije

## Priprema

Odaberite zdrave zrele babure srednje velicine. Operite ih, izvadite im drške i seme. Kupus ocistite od spoljnih listova i isecite ga na rezance. Posolite, pobiberite, pospite uljem i sircetom da bude takvog ukusa kao kad pripremate salatu.

Šargarepu ocistite, operite i isecite na kockice. Pomešajte sa kupusom. Paprike kratko obarite u vrijucoj vodi da samo malo omekšaju. Ocedite ih od vode, ali vodu cuvajte, trebace za preliv.

Prohlaene paprike napunite pripremljenim kupusom i slažite u tegle. Sada uzmite vodu u kojoj su paprike barene, odmerite potrebnu kolicinu, dodajte esenciju i so i stavite na štednjak da provri.

Vrelim prelivom pospite paprike u teglama i povežite ih celofanom. Napunjene tegle stavite u pogodan sud koji

cete naliti toplom vodom, ali tako da grlici tegli budu izvan vode.

Zagrevajte lonac sa teglama i vodom sve dok voda ne zašušti. Ne treba da vri. To je temperatura od 80° C na kojoj treba da držite tegle 35 minuta.

Posle sterilizacije ostavite tegle na prohladno mesto gde držite i drugu zimnicu.