

Peckana paprika (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kg**paprika
- **1 šoljica**esencije
- **1 kesica**konzervansa
- **1 kesica**vinobrana
- **300 g**šecera
- **150 g**soli
- malobibera u zrnu
- malobelog luka
- **1 kg**šargarepe

Priprema

Paprike ocistiti od semena i malo pecnuti na ringli. Staviti ih u plastican sud i pokriti kuhinjskom krpom. Esenciju, konzervans, vinobran, šefer i so dobro izmešati. U veci sud reati paprike, preliti mešavinom i tako redom, dok se ne utroši materijal. Ostaviti da odstoji 24 h. Reati paprike u tegle i staviti po malo šargarepe, belog luka i bibera u zrnu. Preliti mešavinom i zatvoriti tegle.

Savet