

## **Turšija (3)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **14 kg**paprake
- **2 kg**šargarepe
- **7 kg**krastavca
- **2 kg**karfiola
- **2 kg**zelenog paradajza

#### **Za preliv:**

- **30** lvode
- **1,2 kg**soli
- **400 g**šecera
- **30 g**vinobrana
- **30 g**konzervansa
- **500 g**esencije
- biber u zrnu, lovorov list i slacica

### **Priprema**

Povce oprati i izbosti viljuškom (papriku, krastavce i zeleni paradajz). Reati u bure naizmenično mešajući povrće. Kada ste napunili bure, prelititi prelivom za turšiju.

### **Savet**

Ovako pripremljena turšija može da stoji i po dve godine, povre ostaje vrsto i ukusno kao kad ste ostavili.