

## Turšija (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

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

### Za preliv:

- **30 l** vode
- **1,2 kg** soli
- **400 g** šećera
- **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). Režati u bure naizmenicno mešajući povrce. Kada ste napunili bure, preliteri prelivom za turšiju.

## Savet

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