

****Somborke* sa medom***



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** paprika somborki (može i druga)
- **100 g** soli
- **60 g** šecera
- **200 g** meda
- **60 g** esencije
- **1 kesica** vinobrana

Priprema

Paprike ocistiti od semena. 3 litra vode, so, šecer, med i esenciju prokuvati. Kad prokljuca ubaciti papriku, da prokuva dva tri kljuca (10-20 sekundi), vaditi rešetkastom kašikom i odlagati na tepsiju. Ovo ponavljati, dok se sva paprika ne prokuva. U presolac dodati 1 vinobran i ohladiti ga. Hladne paprike slagati u tegle i preliti ohlaenim presolcem.

Savet

Po želji može se dodati koje zrno bibera ili list lovora.