

Mamina pikantna salata



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 5 kg** crvene paprike
- **3/4** čaše (od **2 dl**) šećera
- **1/2** čaše soli
- **1/2** čaše sirceta
- **1** čašulja
- **po ukusu** feferoni
- **5-6** glavica belog luka
- **2** velike veze peršunovog lista
- **1** konzervans

Priprema

Paprike oprati, osušiti, pa ispeci. Oljuštiti ih i iscepkati na trakice. Feferone usitniti, pa dodati u ciniju, kao i beli luk i peršun. Šećer, so, konzervans i sirce pomešati, pa preliti preko paprika. Ostaviti da malo odstoji, povremeno mešajući. Čašu ulja provriti, pa vrelo preliti preko paprika. Promešati lagano da se sve sjedini, a onda reži u zagrejane tegle, zatvoriti i ušuškat.

Savet

Ova slicica već duže vreme stoji u aparatu i nikako da objavim recept. Ovo je pravila moja mama, i, kad sam joj bila u posetu, mislim da joj ništa više nije ostalo, heeh... Ukus je neverovatan, ona pikantna nota je božanstvena... Mislim da sam joj najviše muke zadala tražeći ta ne mere namirnica, jer ona to radi onako, pod starinski, malo probaj ovo, malo ono, hahaha... Kako god, morala sam podeliti ovaj recept sa vama, isto da ga

"ukradem" od zaborava, jer je karakterističan za naš jug, to Verica najbolje zna...a naredne jeseni je pravim u ogrooomnim količinama, jer, zaista nije u redu što sam joj opustošila ostavu...ali, šta ?u, kad nisam mogla da odolimmm...