

Mamina pikantna salata



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 5 kgcrvene paprike**
- **3/4 caše (od 2 dl)šecera**
- **1/2 cašesoli**
- **1/2 cašesirceta**
- **1 cašaulja**
- **po ukusuferoni**
- **5-6 glavicabelog luka**
- **2 velike vezeperšunovog lista**
- **1konzervans**

Priprema

Paprike oprati, osušiti, pa ispeci. Oljuštiti ih i iscepkatи na trakice. Feferone usitniti, pa dodati u ciniju, kao i beli luk i peršun. Šecer, so, konzervans i sirce pomešati, pa prelitи preko paprika. Ostaviti da malo odstoji, povremeno mešajući. ašu ulja provriti, pa vrelo prelitи preko paprika. Pomešati lagano da se sve sjedini, a onda reati u zagrejane tegle, zatvoriti i ušuškati.

Savet

Ova slicica ve 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 tražei tane 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 karakteristian za naš jug, to Verica najbolje zna...a naredne jeseni je pravim u ogrooomnim koliinama, jer, zaista nije u redu što sam joj opustošila ostavu...ali, sta u, kad nisam mogla da odolimmm...