

Krastavac sa paprikom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** krastavaca
- **600 g** paprika raznih boja
- **3 l** vode
- **1 l** sirceta
- **250 g** šecera
- **200 g** soli

Priprema

Priprema preliva: 3 l vode, 250 g soli i 200 g šecera staviti da provri. Kada provri u to dodati 1 litar sirceta i pustiti da vri još 15 minuta. Posle toga preliv skloniti sa ringle i ohladiti. Priprema krastavaca i paprike: Krastavac izdubiti, paprike (mogu i slatke i ljute) iseci na štapice širine oko 1 cm, a ostaviti svu dužinu paprike. U izdubljene krastavce stavljati štapice paprika. Ohlaženim prelivom preliterati krastavce i zatvoriti tegle, zatim uzeti vecu šerpu, a na dno šerpe staviti neku vecu kuhinjsku krpu i porežati tegle. Naliti sa hladnom vodom i ukljuciti ringlu, pa kad provri pustiti da vri 10 minuta i pasterizovati tegle. Posle 10 minuta iskljuciti ringlu, a krastavce ostaviti da se ohlade u toj vodi. Na slici je dupla mera.

Savet