

Somborka u teglama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg vode
- 300 g šecera
- 200 g soli
- 1 glavica crnog luka
- 2 češnja belog luka
- 100 g esencije
- 2 kesice konzervansa
- 2 kesice vinobrana
- 6 kg paprike
- po želji šargarepa

Priprema

Uzeti 2 češnja belog luka cele ne čistene, 1 glavicu crnog luka očistenu i staviti u 5 litara vode. Zatim staviti 200 grama soli i 300 grama šecera i staviti na vatru da prokuva. Povremeno mešati da ne zagori šecer.

Kada voda proključa skloniti sa vatre i dodati 100 grama esencije, 2 vinobrana i 2 konzervansa.

Izvaditi drške i semenke na paprikama i nareći jednu pored druge da odozgo bude šupljina u nekoj velikoj posudi i sa vrućom smesom politi paprike poklopiti posudu i ostaviti da odstoji 24 h.

Sutradan očistiti i iseckati šargarepu na kružice, kolicina po želji i reći paprike u tegle. Iz paprika ne cediti smesu već ih tako stavljati. Red paprike pa šargarepa pa opet tako. Zatvoriti tegle i ostaviti na hladnom i

tamnom mestu.

Savet