

Parena somborka



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 l vode
- 300 g soli
- 120 paprike somborke
- 2 kesice konzervansa
- 1 šolja (od crne kafe) esencije
- 1 šolja (od bele kafe) ulja
- 1 šolja (od bele kafe) šecera
- po ukusu beli luk
- po ukusu peršun

Priprema

Somborke izdubiti i ocistiti od semena. Poreati ih u emajlirani lonac. Od vode, soli, šecera, ulja, esencije i konzervansa skuvati sirup (voda samo treba da prokljuca) i preliterati preko somborke. Lonac poklopiti i papriku ostaviti da odstoji 24 h. Sutradan papriku reati u tegle uz dodatak belog luka i peršuna.

Savet