

## **Turšija (4)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** glavice karfiola
- **2** manje glavice kupaša
- **500** g šargarepe
- **500** g krastavaca
- **1** kg paradajz paprike
- **1** kg zelene paprike šilje
- **1** kg paprike Somborke
- **1** kg zelenog paradajza

## **Ostalo:**

- **300 gsoli**
- **150 gšecera**
- **2 kesicekonzervansa**
- **1 kesicavinobran**
- **50 gbiber u zrnu**
- **200 mlsircetna esencije**
- **10 lvode**

## **Priprema**

Sipati 2 l vode u šerpu. Dodati so, šefer, vinobran, konzervans i esenciju. Staviti na ringlu da se kuva. Treba da vri oko 5 minuta odnosno dok se svi sastojci ne istope. U jedan veci sud sipati 8 l vode, a u njega sipati one 2 l prokuvane corbe. Sve lepo izmešati da se sve sjedini i ostaviti tako da se ohladi. Za to vreme u bure za turšiju reati oprano povrce. Kupus iseci na cetiri dela pa složiti i njega zajedno sa ostalim povrcem. Sipati biber u zrnu. Na kraju staviti plasticnu rešetku i jedan veci kamen. Zatim naliti pripremljenom corbom.

## **Savet**

Ja ovako spremam tursiju godimana i uvek mi se lepo održi cele zime, pod uslovom da je povre lepo i zdravo.