

## *Mešana turšija*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** l vode
- **1** l sirčeta
- **1/2 kg** šecera
- **12 kašika** soli
- **5 g** vinobran
- **10 g** konzervansa
- **2 kg** paprike
- **2 kg** šargarepe
- **2 kg** crnog luka - manjih
- **2 kg** zelenog paradajza

### **Priprema**

Papriku oprati i skratiti drške, šargarepu oljuštite, crni luk ocistite, zeleni paradajz operite.

Svo povrce probosti viljuškom da može tecnost da prodre.

Vodu, šecer, so, vinobran, konzervans staviti da provri. Pre nego provri dodati i sirce. ?im baci kljuc preliti preko povrca. Pritisnuti nekim težim predmetom i odložiti. Na ovaj nacin se vrlo brzo ukiseli povrce.

Prijatno.

**Savet**