

Mešana turšija



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** l vode
- **1** l sirčeta
- **1/2 kg** šećera
- **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, šećer, 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