

Kisela crvena paprika za zimu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** crvene paprike
- **200 g** soli
- **300 g** šećera
- **1** lalkohalnog sirceta
- **1** kesicavinobrana
- **1** vezicaperšuna
- **1** glavicabijelog luka

Priprema

Paprike ocistiti od sjemenki i isjeci na polovine. Staviti u vecu posudu da se mogu lijepo promiješati. Sirce, so, šećer i vinobran izmiješati i preliti preko paprika. Ostaviti 24 sata da se ukusi sjedine uz povremeno miješanje.

Posle 24 sata paprike složiti u sterilisane teglice, posuti sa sjeckanim peršunom i staviti 1 ceno bijelog luka (ne treba ga sjeckati), dobro pritisnuti i doliti sa rastvorom gdje su paprike stajale. Hermeticki zatvoriti i ostaviti na suvo i hladno mjesto. Prijatno!

Savet

Brzo se spremaju, nema barenja, a ukus je divan.