Peglane paprike (4)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**paprika
- **4 l**vode
- **1 l**sirceta
- **300 g**šecera
- **150 g**soli
- **1 kesica**vinobrana
- **1 kesica**konzervansa

Priprema

Paprike oprati, ocistiti od drški i semenki. Složiti ih u vecu šerpu. U veci lonac sipati vodu, dodati sirce, šecer, so, vinobran, konzervans, staviti da provri. Kuvati jedno 5 minuta nakon što prokljuca i vruce preliti preko paprika. Poklopiti šerpu i ostaviti da prenoci.

Sledeci dan paprike procediti, a vodu sacuvati. Paprike složiti u tegle, i preliti sa tecnosti koju ste procedili. Tegle zatvoriti celofanom i odložiti.

Savet

U paptike se može dodati malo belog luka, ili rena.