

Seckana paprika



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg paprika

Za preliv:

- 1 mala šoljica esencije
- 2 šoljice šecera
- 2 šoljice soli
- 6 šoljica ulja
- 10 glavic belog luka
- 1 kesica konzervansa

Priprema

Papriku narezati na kolutice. Beli luk ocistiti pa naseckati. Ja sam u secku ali da nije presitno! Sada napraviti preliv od ulja, soli, šecera, esencije, konzervansa i belog luka. Zaliti papriku, promešati pa ostaviti 24 casa da stoji. Povremeno promešati. Sutradan puniti tegle malo pritiskajuci kašikom da biste imali dovoljno safta koji je paprika pustila.

Savet