# *Tumbalica*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **200** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **120 kom**paprike somborke
- **250 g**soli
- **200 g**šecera
- **1**konzervans
- **1**vinobran
- **2 glavice**belog luka
- **2 kesice**bibera u zrnu
- **1 veza**svežeg peršuna
- **150 ml**esencije

## Priprema

Papriku oprati, izvaditi repeljke i ocistiti od semena, pa ostaviti da se malo prosuši.

Šecer, so, konzervans, vinobran, seckani beli luk, seckani peršun, sve izmešati da se sjedini, pa na kraju dodati esenciju.

U vecu kantu sa poklopcem, reati papriku da otvor bude na gore, posipati smesom, pa opet reati papriku, posipati smesom, i tako dok ima materijala.

Kantu zatvoriti dobro, poklopcem pa ostaviti da odstoji 24 casa. Povremeno samo protumbati papriku, ne otvarajuci poklopac.

Sutradan, u vece tegle slagati papriku, malo pritisnuti, da se bolje složе, tegle napuniti skroz do vrha, staviti plasticne 'krstice'.

Videcete da je paprika pustila puno vode, pa sa tim naliti tegle, da budu do vrha pune, i zatvoriti poklopcima.

Tecnost koja je ostala ostaviti u posudu pa za 2 ili 3 dana proveriti da li je potrebno da se dolije.

## Savet

Paprika je sveza i ukusna, vruska.