

## ***Somborka punjena šargarepom***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **24** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10 kg** somborke
- **1/2 kg** šargarepe
- **450 g** soli
- **1/2** lulja
- **1** dlesencije
- **1/2** kesice konzervansa
- **1/2** kesice vinobrana
- **1** vezam mladog peršuna
- **2-3** glavice belog luka

### **Priprema**

Papriku dobro oprati pod mlazem vode, Očistiti od truleži (zaseci nožem do zdravog mesa) izvaditi peteljke i dobro ih protresti da ispadnu sve semenke iz paprika.

Očišćenu papriku ostaviti da se osuši. Za to vreme očistiti šargarepu, oprati je i izrendati na rende. Dodati sastojke po redu, ulje, usitnjen peršun, očišćen beo luka, konzervans, vinobran. Sastojke sa šargarepom dobro promešati.

Smesom od šargarepe, malom kašičicom (jednom) puniti paprike. U vecoj šerpi paprike punjene re?ati u krugu šerpe. Paprike pritisnuti nekim težim predmetima, da bi pustile sok.

Tako pripremljene paprike Somborke, ostaviti da odstoje 24h. Svremena na vreme malo promešati paprike.

Sutra dan u isto vreme kada su punjene paprike slagati ih u ciste tegle. Sok koji je preostao dopuniti tegle sa paprikama.

Tegle sa paprikama ne zatvarati ih nego ih poklopiti tacnom i ostaviti ih na hladnom mestu. Povremeno ih pogledati pa ako zatreba doliti ih onim sokom što je ostao. Posle dva dana tegle sa paprikom zatvoriti hermetickim poklopcima, (može i celofanom). Od ove mere izađe 5kg.

## **Savet**

Zimnica je pođela da se priprema, somborku vam preporuđujem. jer ovako pripremljena je jako ukusna, đcvrsta i pikantna paprika, pomalo rezni, može dugo da stoji i dođeka zimu. Prijatno!