Grože i papricice u aceto balsamico sircetu

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za preliv:

- **2 l**vode
- **750 ml**aceto balsamico belog sirceta
- **180 g**šecera
- **180 g**soli
- **1/2 kesice**vinobrana
- **1/2 kesice**konzervansa
- **15 g**crnog bibera u zrnu

Vice i povrce:

- **1 kg** ljutih papricica raznih boja
- **600 g** belog groža

Priprema

Priprema preliva: U šerpu staviti vodu, sirce, so, biber, šecer, vinobran i konzervans promešati i staviti na ringlu da provri. Kad provri pustiti da vri još 15 minuta. Preliv ohladiti. Papricice oprati i odseci im dršku. Grože oprati i svako zrno odvojiti sa grozda. Naizmenicno slagati u teglu grože i papricice, pa ih preliti sa hladnim prelivom. Prijatno.

Savet