

Paprika ajvarka punjena kupusom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **60** slatkih crvenih paprika
- **250** g ulja
- **300** g šećera
- **150** g soli
- **100** g konzervansa
- **1** kesica konzervansa
- **2** glavice srednje kupusa
- **2** šargarepe
- **1** glavica belog luka
- **1** kesica bibera u zrnu
- **1** vezica svežeg peršuna

Priprema

Papriku oprati, ocistiti od semena i peteljki. Napraviti smesu: 250 ml ulja, 300 g šećera, 150 g soli, jedna kesica konzervansa, kašikom sve promešati da se smesa lepo sjedini i izjednaci.

Pripremljenom smesom, stavlјati po kašicicom u očišćenu papriku. Papriku ređati u velikom sudu i pritisnuti nekim teškim predmetom i ostaviti da odstoje tako 24h.

Sutradan pripremiti i narezati dve glavice kupusa (sitno kao za rezanac). Pripremljen kupus malo dodati sirca (3 kašike) i posoliti 2 kašike soli, dobro promešati rukom i puniti paprike.

Pripremiti šargarepu, iseci je na tanke krugove, beo luka ocistiti i iseci na polutke, peršun naseckati sitno. Punjenu papriku sa kupusom reži u tegle, pa dodati šargarepu, beo luka i sitnog peršuna. Opet slagati punjenu papriku i stavljati zacine, sve dok ima paprike.

Paprike punjene kupusom, kako budete režali u teglu, same ce pustiti svoj sok i imati dovoljno naliva u teglu. Tegle ne zatvarati odmah, nego ih poklopiti samo, da bi se videlo da li je paprika upila sok. Ostatak naliva koji je ostao u sudu gde su bile paprike po potrebi upotrebiti za dolivanje paprika.

Savet

Paprika ajvarka punjena kupusom, još jedan moj recept koji je proveren. Ukusna je paprika sa kupusom, a beli luk i šargarepa i peršun krase i opijaju ukusima. Lepo je imati za zimu i ukras vašeg špajza. Prijatno!