Kisela paprika sa belim lukom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**paprike
- **1 l**sirceta
- **500 g**šecera
- **250 g**soli
- **5 g**konzervansa
- **3 glavice**belog luka
- **1 veza**peršuna

Priprema

Sirce, šecer, so i konzervans staviti u dublju šerpu na vatru da provri. U kljucalo stavljati deo po deo paprike, na kratko da se probari. Papriku vaditi da se ohladi i ocedi. Kada su se ohladile paprika i tecnost u kojoj se kuvale, spojiti ih i dodati vezu sitno iseckanog pešunovog lista i sitno iseckane, 2-3 glavice belog luka. Paprika treba da stoji 24 casa i povremeno se promeša. Sutradan pakovati u tegle i nalivati tecnošcu u kojoj su se kuvale paprike.

Savet