

Turšija (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** paprike turšijare
- **10** l vode
- **200 g** soli
- **300 g** šecera
- **200 ml** esencije
- **2 kesice** konzervansa
- **2 kesice** vinobrana

Priprema

Paprike oprati dobro pod mlazem vode, peteljke nožem ocistiti (ne skroz malo skratiti). Ambalaža-plasticnu burad, dobro oprati i popariti. Svaku papriku ociscenu bocnuti nožem i pore?ati u bure. Na svakom redu paprike prsnuti malo soli i napuniti bure do vrha sa paprikom. Ostaviti do sutradan da tako odstoji paprika u buretu.

Naliv za papriku: 10 l vode hladne dodati 200 g soli, 300 g šecera, 200ml esencije, 2 konzervansa, 2 vinobrana. Dobro promešati tecnost, da se istopi sav šecer i so, konzervans i vinobran. Pripremljenim nalivom zaliti papriku koju smo predhodni dan pore?ali u buretu.

Turšiju-papriku zalivenu sa nalivom pogledati svremena na vreme da li ima tecnosti, ako je paprika upila malo naliva doliti je. Naliv povecati ili smanjiti prema velicini buretu.

Savet

Spremanje turšije na ovaj način ovim nalivom, paprika je ?vrsta i ukusna. Recept sam opisala za naliv, a vi prema sudu i paprici napravite količinu naliva koja je potrebna. Prijatno!