

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 ocišcenu bocnuti nožem i poreati 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 šefer i so, konzervans i vinobran. Pripremljenim nalivom zaliti papriku koju smo predhodni dan poreali u buretu.

Turšiju-papriku zaliveću 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 nain ovim nalivom, paprika je vrsta i ukusna. Recept sam opisala za naliv, a vi prema sudu i paprici napravite koliinu naliva koja je potrebna. Prijatno!