

Turšija (6)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **13 kg** paprike *šilja*
- **2 kg** šargarepe
- **3 glavice** karfiola
- **1 kg** crnog luka
- **20 l** vode
- **5 l** sirčeta
- **40 kašika** soli
- **20 kašika** šećera
- **5 kesica (od 10 g)** vinobrana
- **5 kesica (od 5 g)** konzervansa

Priprema

Papriku doru oprati te svakoj iseci dršku i "bocnuti" viljuškom na dva mesta. Šargarepu dobro oprati (ne ljuštiti) te iseci krajeve. Crni luk oljuštiti i oprati. Karfiol odvojiti sa glavice te svaki "cvet" oprati. U bure u kome ce se kiseliti turšija, reati naizmenicno papriku, šargarepu, crni luk i karfiol.

Vodu, sirce, so, šećer, vinobran i konzervans sipati u odgovarajucu posudu, dobro izmešati i ostaviti da se svi sastojci rastope i sjedine...

...te sipati u bure preko složenog povrca.

Pritisnuti necim teškim te dobro zatvoriti poklopcem. Odložiti u ostavu i ostaviti da odstoji dok se ne ukiseli.

Savet

Provereno dobar recept. Godinama tako spremam. Pošto je potrebno dosta vode i ostalih sastojaka, ja sam postepeno pripremala ovako: 4 l vode, 1 l sireta, 8 kašika so, 4 kašike šeer, 1 vinobran i 1 konzervans, tako 5 puta kako bi bilo dovoljno smese da svo povre bude u tenosti.