

## **Paprika sa medom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 kg ošištene paprike
- 3 dl vode
- 100 g meda
- 50 g šecera
- 50 g soli
- 50 g esencije
- 15 g vinobrana

### **Priprema**

Sve sastojke dobro umutiti mikserom. Svaku papriku uvaljati u soft, redjati u dublji sud, pretisnuti sa necim teškim, da odstoji 24 h.

Pole 24 h redjati u tegle, dodati šargarepu, peršun, biber.

Paprika je jako ukusna i dugotrajna. PRIJATNO!