

## *Peckana paprika*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 130 crvenih paprika
- 200 ml ulja
- 200 g šecera
- 200 g soli
- 30 ml esencije
- 1 konzervans
- 1 vinobran
- 1 kafena kašičica salicila

### **Priprema**

Papriku oprati, izvaditi peteljke i semenke i ispeckati je po malo na šporetu.

Tako peckanu papriku stavljati u vecu vanglu u kojoj su stavljeni svi sastojci (ulje, šecer, so, eksencija, konzervans, vinobran, salicil).

Tu papriku povremeno mešati, da što više upije sastojke. Kada se sve lepo ispecka, lepo promešati i ostaviti pokrivenu 3 sata.

Nakon toga redjati u tegle. Po ukusu dodati beli luk, šargarepu i peršun.