

## ***Slagana paprika***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 kg crvene paprike (bez drški i semena)
- 300 g šecera
- 200 g soli
- 10 g salicila
- 2 šoljice ulja (manje šoljice)
- 1 šoljica esencije

### **Priprema**

Izmešati sve sastojke, sem paprika, pa u svaku papriku staviti po kašičicu smese.

Redjati u vanglu da otstoji 24 h, uz povremeno mešanje.

Papriku redjati i dodati šargarepu (iselcanu na kolutove) beli luk (iseckan na listice) i peršun. PRIJATNO!