Paprike sa šargarepom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg šargarepe
- 1 veza peršunovog lišca
- 1 mala šoljica soli
- 2 male šoljice šecera
- 2 male šoljice ulja
- 1 rakijska cašica esencije
- 1 salicil
- oko 50 srednjih paprika

Priprema

Šargarepu ocistiti, oprati i izrendati. Dodati joj iseckano peršunovo lišce, so, šecer, ulje, esenciju i salicil, pa sve promešati.

Paprike ocistiti i oprati, pa svaku puniti sa kašikom nadeva. Ostaviti ih da odstoje tako napunjene 24 h, s tim što ih treba s vremena na vreme izmešati.

Nakon 24 h složiti ih u tegle.