

Poparena crvena paprika



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg crvenih paprika
- 1 l sirceta
- 3 l vode
- 150 g šecera
- 200 g soli
- 1 konzervans
- 1 vinobran
- biber

Priprema

Paprike ocistiti od peteljki i semena, zatim isecite na 4 dela i odložiti u veliku šerpu ili velika plasticna posuda.

U drugu šerpu staviti da se kuva: voda, sirce, šecer, so, konzervans i vinobran. Kad prokljuca tecnost prelijte paprike.

Potisnuti nekim teškim predmetom, pokriti ih i ostaviti 24 sata, tacnijen da omekšaju.

Nakon 24 h redjati u tegle, stavite po želji neko zrno bibera i beli luk, Na kraju punite tegle sa tecnošcu u kojoj su bile paprike.

Zatvorite tegle i odložite za zimu.