

Fina paradajz paprika



Sastojci

Potrebno je:

- 50 komada paradajz paprike
- 150 g šećera
- 150 g soli
- 3 l vode
- 100 ml esencije
- 1 vinobran

Priprema

50 komada paradajz paprike oprati i ocistiti od semena i složiti u vecu šerpu.

150 g šećera, 150 g soli i 3 l vode staviti da provri. Kad provri dodati 100 ml esencije i 1 vinobran pa pustiti da proključa.

Vrelom smesom preliti paprike i poklopiti, paprike treba da odstoje 24 casa povremeno ih promesati, složiti u tegle i naliti smesom u kojoj su stajale prijatno.