

## *Paprika punjena kupusom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 kg paradajz paprike
- 4 kg rendanog kupusa
- 1 l sirceta
- 3 l vode
- 250 g šecera
- 200 g soli
- 1 vinobran
- 1 konzervans
- 20 ili 30 g bibera

### **Priprema**

Sok ili preliv za paprike sa kupusom skuvati 1 dan ranije jer mora biti hladan **OBAVEZNO HLADNO**.

Osnovna mera koja se može povećavati u zavisnosti od velicine tegle ili burenceta u šta se stavlja paprika ili tursija: 1 litar sirceta, 3 litra vode, 250 g šecera, 200 g soli, 1 vinobran, 1 konzervans, 20 ili 30 g bibera staviti po ukusu. Sve sastojke staviti u vecu šerpu i pustiti da provri, kad provri kuvati 15 minuta i ohladiti.

Kolicina paprika i kupusa zavisi od velicine tegle, u ove moje tegle je stalo 4 kg paradajz paprika i 4 kg rendanog kupusa.

Prvo oprati paprike i ostaviti da se cede, izrendati kupus i posoliti ga. Ostaviti 10 minuta da kupus omekša. Zatim papriku puniti kupusom, kad je tegla napunjena okrenuti je naopacke i prosuti višak vode i zatim naliti hladnim prelivom.

Povezati tegle i ostaviti na hladno mesto. Prijatno.