

## *Prevrnuta paprika*



### **Sastojci**

**Za teglu od 850 g:**

- paprika
- 1 kašiku soli
- 3 kašike šecera
- 4 kašike ulja
- 1 kafena (mala) šoljica alkoholnog sirceta
- naseckan beli luk
- peršun

### **Priprema**

U teglu staviti 1 kašiku soli, 3 kašike šecera, 4 kašika ulja, 1 kafena (mala) šoljica alkoholnog sirceta, naseckati beli luk i peršun.

Paprikama izvaditi drške, pecnuti ih na plotni, samo malo i u vec spremljenu teglu sa svim sastojcima lagano pritiskati, odmah zatvoriti, prevrnuti na poklopac, uviti cebe i ostaviti da se ohladi.