

Crvena paprika sa peršunom i belim lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg očišćene i po želji isecene crvene paprike
- (na kockice, rezance itd.)
- 1 l sirceta
- 500 g šecera
- 250 g soli
- 1 kesica konzervansa od 5 g
- seckani beli luk
- seckani peršunov list po ukusu

Priprema

Sirce, šećer, so i konzervans staviti u dublju šerpu na vatru da provri. U ključalo stavljati deo po deo paprike, na kratko da se probari. Papriku vaditi da se ohladi.

Kada su se ohladile paprika i tecnost u kojoj se kuvale, spojiti ih i dodati vezu sitno iseckanog pešunovog lista i sitno iseckane, 2-3 glavice belog luka. Paprika stoji 24 casa i povremeno se promeša.

Sutradan pakovati u tegle i nalivati tecnošću u kojoj su se kuvale paprike.

Uživajte, ja obožavam ovu papriku.