

Ljuticice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kgljutih papricica**
- **2,5 l vode**
- **0,5 lsirceta**
- **6 kašikasoli**
- **4 kašike šecera**
- **1 konzervans**
- **1/2 vinobrana**
- **1 kesica biberna u zrnu**
- **1 kašica ulja**

Priprema

Papricice oprati, skratiti peteljcice, izbockati i složiti u ciste, sterilisane tegle. Sirup za prelivanje napraviti tako što prokuvamo vodu, sirce, kašicicu ulja, šecer, so, konzervans i vinobran. Od momenta kuvanja, ostaviti da vri još 5 minuta na tihoj vatri. Ohladiti sirup, dodati biber u zrnu u tegle, pa zaliti papricice. Povezati tegle i ostaviti na hladno i tamno mesto.

Savet