

## Ljuticice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2** kg ljutih papricica
- **2,5** l vode
- **0,5** l sirčeta
- **6** kašikasoli
- **4** kašikešecera
- **1** konzervans
- **1/2** vinobrana
- **1** kesica bibera u zrnu
- **1** kašicaulja

## Priprema

Papricice oprati, skratiti peteljčice, 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