

Vezinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**vezinki
- **1,5 l**vode
- **350 ml**sirceta
- **4 kašike**soli
- **2 kašike**šecera
- **1,5 kašice**konzervansa
- **3-4 cen**abelog luka
- **1/2 vezice**peršunovog lista
- **mal**o bibera u zrnu

Priprema

Vezinke dobro oprati, skratiti peteljke, izbockati i poreati u ciste, sterilisane tegle. Dok reamo paprike, stavljati biber u zrnu i seckani beli luk i peršun. Za sirup pomešati vodu sa sircetom, dodati šećer, so i konzervans, promešati i naliti tegle. Povezati ih i odložiti na hladno i tamno mesto.

Savet

U zavisnosti od tegli, možda ete morati ponoviti sirup...