

Štapici od paprike i šargarepe sa celerom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** očišćene paprike
- **1,5 kg** očišćene šargarepe
- **100-150 g** celera
- **200 g** šećera
- **100 g** soli
- **500 ml** sirčeta
- **1,5 l** vode
- **1/2 kesice** konzervansa
- **1/2 kesice** vinobrana

Priprema

Papriku i šargarepu oprati, paprici odstraniti drške i semenke, a šargarepu oljuštiti. Iseci ih na trakice dužine do 5-6 cm, paprika može biti široka do 5mm, a šargarepa neka bude uža, 2-3mm. Celer takoe oprati, oljuštiti i iseci na štapice.

Vodu, sirce, šećer i so prokuvati, samo da okrene ključ, pa preliti preko povrća. Zatim dodati praškove, dobro izmešati i ostaviti da prenoci.

Sutradan reati u teglice, dobro pritiskati i na kraju staviti plasticne pritiskace, pa zatvoriti poklopcima.

Savet

Možete povre spremiti ujutru, pa ga preko dana povremeno promešati i uvee stavljati u tegle. Po želji možete staviti i par zrna bibera po tegli.