

Groždje i ljute papricice u tegli



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbelog groža**
- **200 gljutih papricica**
- **2 kašicicesoli**
- **4 kašike šecera**
- **60 mlalkoholnog sirceta**
- **po potrebivode**

Priprema

Operite grože, ocistite ga od peteljki, vodite racuna da svako zrno ostane celo.

Ljute papricice takodje operite i odsecite im drške, takodje vodite racuna da papricice ostanu cele.

Slažite naizmenično groždje i papricice. Vodite racuna da se lepo složi, kako biste napakovali što više u tegli. Tegle napunite do ruba. U svaku teglu sipajte po 1 kašicicu soli, 2 kašike šecera i 30 mililitara sirceta. Tegle nalijte hladnom vodom da prekrije groždje. Zatvorite metalnim zatvaracem i pasterizujte. Ja ove manje tegle do 720 grama pasterizujem u mašini za sudove. Podesim mašinu na najvišu temperaturu. Možete pasterizovati na klasican nacin u loncu, tako što na dno locna postavite truleks ili kuhinjsku krpu, preko nje poredjate tegle. Nalijete hladnom vodom do poklopca i pustite da vri. Najviše 5 minuta od pocetka vrenja. Ostavite da se tegle ohlade u loncu. Hladne tegle obrišete i odložite na hladnom mestu do upotrebe.

Kada teglu otvorite i pocnete sa upotrebom, držite je u frižideru, jer nema konzervansa.

Savet