

## Groždje i ljute papricice u tegli



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg** belog grožđa
- **200 g** ljutih papricica
- **2 kašice** soli
- **4 kašike** šećera
- **60 ml** alkoholnog sirceta
- **po potrebi** vode

### Priprema

Operite grožđe, ocistite ga od peteljki, vodite računa da svako zrno ostane celo.

Ljute papricice također operite i odsecite im drške, također vodite računa da papricice ostanu cele.

Slažite naizmenicno groždje i papricice. Vodite računa da se lepo složi, kako biste napakovali što više u tegli. Tegle napunite do ruba. U svaku teglu sipajte po 1 kašičicu soli, 2 kašike šećera 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 klasičan način u loncu, tako što na dno lonca postavite truleks ili kuhinjsku krpu, preko nje poredjate tegle. Nalijete hladnom vodom do poklopca i pustite da vri. Najviše 5 minuta od početka 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**