

Domaci feferoni u tegli



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** jute papricice (feferoni)
- **1/2 kolicine** vode
- **1/2 kolicine** 9% sirceta
- **na svaku teglu 1 kašika** soli
- **na svaku teglu 1 kašika** šecera

Priprema

Papricice dobro operite i odsecite im drške (ukoliko su suviše dugacke). Poreajte ih u potpuno ciste tegle tako da ih što više stane u tegli. U tako napunjene tegle dolijte vodu do vrha pa je izrucite u odgovarajucu šerpu, s' tim što cete odmeriti koliko imate ukupno vode. Sada odlijte polovinu vode pa dodajte toliko sirceta a zatim i so i šecer (na svaku teglu cca 750 gr. ide 1 kašika soli i 1 kašika šecera). Sve to stavite da vri oko 2 min, ohladite i napunite tegle do vrha. Dobro zatvorite i ostavite sa ostalom zimnicom.

Savet