Jekina seckana paprika

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Namirnice:

- **5 kg**crvenih paprika
- **4-5 glavica**belog luka

Sirup:

- **3 caše (od 2 dl)**alkoholnog sirceta
- **2 caše**ulja
- **4 kašike**soli
- **4 kašike**šecera
- **1**konzervans

Priprema

Paprike oprati, osušiti i iseci na kockice. Beli luk narezati na listice i pomešati sa paprikama. Staviti u neku dublju šerpu ili kofu. Za sirup prkuvati sve sastojke, da se šecer i so otope,pa preliti preko namirnica. Fino promešati i ostaviti da stoje minimum 12 sati, a može i 24. Za to vreme, paprike ce pustiti sok. Reati ih u ciste, sterilisane tegle, a onda zaliti sokom koji su otpustile. uvati ih na suvom i tamnom mestu.

Savet

Može i varijacija sa kojom ljutom papriicom, zavisi od ukusa. Hvala blogu Jekin kapric-videemo kakve e biti...