

Paprika u senfu (2)



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **30**raznovrsnih paprika
- **6 glavic**acrnog luka
- **300 g**šecera
- **5 raznih kašika** soli
- **250 ml**vode
- **250 ml**sirceta
- **500 g**senfa
- **250 ml**ulja

Priprema

Paprike oprati i iseckati na kockice. Luk ocistiti, opratiti i iseckati takodje na kockice. Vodu, sirce, šecer i so staviti da prokljuca. Zatim dodati papriku, luk i kuvati 20 minuta. Ocediti, zatim u to dodati senf, ulje i promešati. Sipati u sterilisane manje teglice.

Savet