

Ljute papricice



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **0.5 kg**ljute papricice
- **1-2 glavice**belog luka
- **2 kašice**soli
- **2 kašice**šecera
- **2 čašice (za rakiju)**sirceta
- **1 vez**peršuna
- **1/2 kašice**konzervansa
- **1 šoljica /za kafu**ulja

Priprema

Papricice ispeci u rerni i staviti vruce u kesu da se ohlde pa ih oljuštiti.

U jednu posudu iseci luk peršun (što sitnije), pa dodati so. Malo kašikom izgnjaviti pa dodati šecer, ulje, sirce i konzervans pa sve izmešati i provlaciti papriku i pakovati u teglice. Na kraju naliti ostatkom soka zatvoriti i odložiti.

Savet

Može se odmah konzumirati