

Hrskava paprika za zimu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50** paprika paradajz
- **150 g** šecera
- **150 g** soli
- **100 ml** esencije
- **3 l** vode
- **1** kesica vinobrana

Priprema

50 komada paradajz paprike oprati i ocistiti od semena i složiti u vecu šerpu. 150 g šecera, 150 g soli, 3 l vode staviti da provri. Kad provri dodati 100 ml esencije i 1 vinobran pa pustiti da proključa. Vrelom smesom preliti paprike i poklopiti, paprike treba da odstoje 24 casa povremeno ih promešati. Složiti u tegle i naliti smesom u kojoj su stajale. Prijatno.

Savet