Feferoni za zimu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za preliv i feferone:

- **500 g**feferona
- **5 dl**sirceta
- **5 dl**vode
- **4 kašike**šecera
- **2 kašike**soli

Priprema

Feferone operite i osušite, odsecite im peteljke i probodite ih iglom da u njih može da ue tecnost. Sirce, vodu i šecer stavite u sud i zagrejte dok ne provri. Potom spustite feferone i kuvajte dva minuta. Zatim feferone izvadite i poredjajte u teglu da budu dobro sabijene. Prelijte ih tecnošcu u kojoj ste ih skuvali. Od gore stavite plasticnu mrežicu da ne isplivaju i dobro zatvorite hermeticki teglice. Uživajte unjima na zimu!

Savet