

Kisele paradajz paprike



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vrecice** paradajz paprike
- **4** l vode
- **1** l alkoholnog octa
- **250 g** soli
- **250 g** šecera
- **1** vinobran
- **malolovora**
- **malokorijandera**
- **malobibera** u zrnu

Priprema

Oprane paprike probosti viljuškom, pa kratko prokuhati u slanoj vodi, samo da provre. Posebno sjediniti vodu, sirce, so, šecer, vinobran (NE KUHATI samo izmješati, dok se sastojci ne sjedine). Paprike poredati u tegle, dodati par listova lovora, malo korijandera i bibera u zrnu. Preliti smjesom i dobro zatvoriti!

Savet