

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**
- **malol**ovora
- **malok**orijandera
- **malob**ibera u zrnu

Priprema

Oprane paprike probosti viljuškom, pa kratko prokuhati u slanoj vodi, samo da provre. Posebno sjediniti vodu, sirce, so, šećer, 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