

Grož?e sa ljutom paprikom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** belog grož?a
- **250 g** papricica
- **1/2 kesice** konzervansa
- **1/2 kesice** vinobrana
- **1/2** lsirceta
- **75 g** soli
- **2 l** vode
- **150 g** soli

Priprema

Belo grož?e ocistiti od peteljki, papricice iseckati i u posudi pomešati. 2 l vode, konzervans, vinobran, so i šecer prokuvati i prohladiti. Grož?e i papricice staviti u tegle, pritisnuti plasticnom zvezdom i naliti prokuvanom smesom.

Savet

Odli?no ide uz rakiju u hladnim zimskim danima!!!