

Pečkana vezenka



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** paprike vezenke
- **500 g** sirceta
- **500 g** vode
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** soli
- **1 kesica** konzervansa
- **1 kesica** vinobrana
- **500 g** šargarepe
- **2** cenabeli luk
- **1** vezaperšuna
- **1 kesica** biber u zrnu

Priprema

Papriku oprati i ispeckati sa jedne i druge strane, kada se paprika ohladi režati u tegli, pre nego što pocnete da režete na dnu tegle posoliti vinobranom, u toku redjanja paprike svaki red posoliti malo solju staviti iseckanu šargarepu na krugove, iseckanim belim lukom, i posuti pešunom, ovim postupkom ide na svaki red poredjane paprike, kako koji red paprika stavljate pretiskajte što više tako da izlazi i sok iz nje. Kada završite postupak redjanja, napravite smesu od navedenih sastojaka i prelite tegle, nemoj te ih odmah zatvarati sacekajte neko vreme da smesa slegne da bi mogli još da dodate, po ukusu dodajte i bibera u zrnu.

Savet