

Paprika u turšiji



Sastojci

Presolac:

- 10 l vode
- 300 g soli
- 200 ml esencije
- 1/2 case od jogurta šecera
- 2 kesice konzervansa
- 1 kesica vinobrana

Priprema

Porežati lepo paprike u bure (može i mešano povrće-zeleni paradajz, krastavci, karfiol, šargarepa, glavica kupusa).

Pritisnuti kamenom da nikako ni jedna paprika ne pliva po površini i preliteri sledecim presolcem.

Na svakih 10 l vode ide: 300 g soli, 200 ml esencije, 1/2 case od jogurta šecera, 2 kesice - od po 5 g konzervansa i 1 kesica od 10 g vinobrana.