

Paprika somborka u paradajz sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg paradajza
- 2 kg paprike somborke
- 200 g šecera
- 300 ml sirceta
- 100 ml ulja
- 40 g soli
- 1/2 kesice konzervansa
- 1 veza celorovog lišca
- beli luk
- biber
- lorber

Priprema

Paradajz oljuštiti i staviti da vri 20 minuta. Dodati šećer, sirce, ulje, so, biber i lorber. U ovom sosu obariti paprike.

Paprike povaditi i u sos dodati konzervans, nekoliko cena belog luka i vezu celerovog lišca.

Vruće paprike poreati u tegte, preliti vrećim sosom, povezati i uviti u cebe.