

## *Soljena paprika*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 100 kom paprika
- 250 ml ulja
- 2-3 kašike esencije
- salicil

### **Priprema**

Paprike se izdube i u svaku sipa kašičica soli i istrese. Slože se uspravno u šerpu. Izjutra se sok odlije i baci.

Napravi se smesa od 1 litra prokuvane i ohlađene vode, 250 ml ulja, 2-3 kašike esencije i manje od 1 kesice salicita. Svaka paprika se promucka u presolac i složi u teglu.

Paprike se dobro pritisnu i ako je potrebno naliju ovim presolcem.