

Papreno ljuta maarska salata



Sastojci

Potrebno je:

- 3 kg paradajza
- 3kg malih paprika „oficirki“
- (po kg crvenih žutih i narandžastih)
- 2 glavice belog luka
- 2 veze celera
- 1 veza peršuna
- 80 g soli
- 200 g šecera
- 6 dl sirceta
- 3 dl ulja
- 20 zrna bibera
- 1 kašicica mlevenog bibera
- 1 konzervans

Priprema

Paradajz poparite i oljuštite, pa isecite na kockice i stavite u lonac da se zagreva.

Paprike operite, prosušite i skratite im peteljke, a veće komade prepolovite. Luk ocistite, pa cenove secite na štapice, a peršun i celer krupnije iseckajte.

U paradajz dodajte so, šećer, sirce i ulje, pa dobro promešajte. Kad sve provri, dodajte biber, peršun, celer i paprike, i ostavite da tiho vri 10 minuta uz povremeno mešanje.

Sklonite sa vatre i dodajte konzervans. Vrelu salatu prekrijte vlažnom krpom, dobro je zategnite i ostavite da se potpuno ohladi, a da se krpa osuši.

Sipajte u tegle i zatvorite.