

## **Peckana vezenka**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg**paprake vezenke
- **500 g**sirceta
- **500 g**vode
- **4 kašike**šecera
- **4 kašikesoli**
- **1 kesica**konzervansa
- **1 kesica**vinobrana
- **500 g**šargarepe
- **2 cenabeli** luk
- **1 vezaperšuna**
- **1 kesicabiber** u zrnu

### **Priprema**

Papriku oprati i ispeckati sa jedne i druge strane, kada se paprika ohladi reati u tegli, pre nego što pocnete da reate 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**