

Paprika peglana u tegli



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **60-70 komada** srednjih paprika
- **4 l** vode
- **250 g** soli
- **250 g** šecera
- **1 šoljica** esencije
- **1 kesica** vinobrana
- **1 kesica** konzervansa
- **3** srednje šargarepe
- **1 glavica** belog luka
- **5-6 grancica** peršuna

Priprema

Papriku oprati i odstraniti seme sa peteljka. Poreati u odgovarajući sud gde ćete preliti smesom.

U odgovarajući lonac ili šerpu staviti 4 l vode da prokuva, dodati šećer i so. Kada se šećer i so otope skloniti sa ringle pa dodati esenciju, vinobran i konzervans. Dobro promešati, pa polako u krug preko svih paprika prelivati tako vrućom smesom. Prekriti pamučnom krpom (stolnjakom) i ostaviti da odstoji 24 h. Za to vreme stajanja u prolazu nekoliko puta promešati papriku.

Kada je prošlo 24 h, krenite u pripremu za pakovanje paprika u tegle. Ocistiti šargarepu i beli luk, pa iseci na tanke kolutove. Peršun oprati sa grancicama, tako je lepše, a paprika poprimi miris.

Reati u tegle, red paprike, red šargarepe i belog luka i po neku grancicu peršuna. Tako dok ne napunite tegle, potisnite dobro i prelijte sa smesom gde je bila paprika. Neka odstoji 5-6 h, ako treba da dolijete još smese, pa ih zatvorite.

Savet

Koliinu belog luka odredite sami, ako su sitniji enovi 1 glavica, ako su krupniji onda manje. Recept je isproban, svake godine pravim, ukusna je i dobro se održi.