Pinur - Pikant



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**paradajza
- **4 kg**paprika
- **1 šolja**ulja
- **1/2 šolje**sirceta
- **2 kašike**soli
- **4 kašike**šecera
- **malo**origana
- **2 kašike**senfa

Priprema

Oprati, ocistiti i samleti paradajz. Oprati i iseckati papriku.

U zagrejano ulje dodati samleveni paradajz, pa kuvati 30-tak minuta. Potom dodati so, šecer, sirce i papriku, pa kuvati oko 30-tak minuta, dok paprika ne omekša, na kraju dodati senf i origano, skinuti sa vatre i sipati u zagrejane tegle.

Savet