

Pinur (3)



težina: **lako**

za: **100** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** paradjza
- **3 kg** paprika (somborki ili babura ko ne voli ljuto)
- **2 dl** sirčeta
- **100 g** šecera
- **50 g** soli
- **4-5 glavi** cabelog luka
- **1 vez** a peršuna
- **1/2 kesice** vinobrana
- **1 kesica** konzervansa

Priprema

Paradajz i papriku pre svega dobro oprati. Oljuštiti i iseckati paradajz, dodati mu sirce, šecer i beli luk i ostaviti ga vri 30 minuta. Nakon toga ubaciti mu naseckane paprike i ostaviti da se krckaju sa paradajzom još 20 minuta. Posoliti i dodati vezu sitno seckanog peršuna. Skloniti sa vatre pa mu dodati vinobran i konzervans. Vruce sipati u ciste i zagrejane tegle.

Savet