

Pinur



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **310** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** crvene paprike - slonovo uvo
- **2 kg** paradajza
- **1 glavi** cabelog luka
- **3 dl** ulja
- **9** ljutih feferona

Zacini:

- **30 g** soli
- **30 g** šećera
- **1.5** veze peršunovog lista
- **2 dl** vinskog sirceta

Priprema

Za pripremanje ovog jela data je slika potrebnih namirnica.

Paprike ispeci na roštilju ocistiti i oprati od semenki.

Paradajz oprati i složiti na tepsiju od rerne Staviti u rernu i peci 35 minuta na 180 C. Izvaditi iz rerne, sačekati par minuta da se prohladi i oljuštiti. Raseci i izvaditi koren peteljke.

Beli luk ocistiti, i pomešati sa lišcem peršuna i sve u blenderu usitniti.

Sve sastojke – paprike, paradajz feferone izmešati u jednu posudu. U veliku šerpenju za kuvanje usuti ulje, sirce, so i šećer. Samleti mešavinu paprike, paradajza i feferona.

Kuvati na srednje jakoj vatri uz neprestano mešanje oko 120 minuta. Smesa je skuvana kada varjaca ostavlja trag kroz smesu. Skinuti sa vatre, sačekati par minuta i smesu sipati u tegle prethodno zagrejane u rerni na 50 C. Ostaviti tegle otvorene da se ohlade i drugi dan ih zatvoriti poklopcima.

Savet

Mnoge domaice prave pindjur. Svako ima svoj nain. Mislim da e Vam se svideti i pindjur pripremljen na ovaj nain