

Lovacka salata (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** paradajza
- **3 kg** crvene paprike
- **1** šolja ulja
- **1** šolja sircaeta
- **1/2** šolje šecera
- **3** glavice belog luka
- **3** lovorova lista
- **1** kesica konzervansa
- **3** kašike soli
- **4** ljute papricice

Priprema

Oljuštiti paradajz, samleti, pa upržiti da ispari sok. Dodati papriku seckanu na kockice.

Kad bude skoro prženo (nakon 2 h), dodati ulje, sirce, šecer, sitno seckan beli luk, lovorove listove, konzervans i so i pržiti još 15-tak minuta.

Puniti zagrejane tegle. Papricice nisam seckala, vec sam ih iglom buškala i stavljala u sredine tegli. Od ovih sastojaka izau 4 tegle.

Savet

Ukoliko volite da vam bude ljue, iseckajte ih i pržite sa paradajzom i paprikom.