

Pikantni pinur



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **360** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 kg** paradajza
- **15 kg** paprika
- **5** ljutih papricica
- **200 g** šecera
- **1** lulja
- **2 kašičice** zacina Meksicki cili
- **po ukusu** soli
- **4 kesice** konzervansa

Priprema

Svaki paradajz oprati i na vrh zaseći nožem u obliku krstica. Staviti ga u dublju posudu, prelići ključalom vodom, pokriti i ostaviti da odstoji 3 minuta. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice. Papriku (treba da budu raznobojne - crvene, zelene, narandžaste...) oprati, ispeci, oljuštiti, ocistiti od semenja, iscediti i iseci na trake. Ljutu papricicu ispeci, oljustiti iseckati i propržiti na malo ulja. Paradajz staviti u veliku šerpu i kuvati uz povremeno mešanje dok ne ispari sva tečnost i ostane 1/3 mase. U pola kuvanja dodati 200 g šecera. U ukuvani paradajz dodati papriku, proprženu papricicu, cili i posoliti po ukusu. Ovo kuvati 1/2 sata uz povremeno mešanje. Ulje lepo zagrejati da pocne da kljuca i sipati u pinur. Mešati još 1/2 sata. Pinur je gotov kada ulje izađe na površinu. Šerpu skloniti sa vatre, malo prohladiti pa dodati 4 kesice konzervansa. Pinur sipati u vruće tegle, hermeticki zatvoriti poklopcem i tegle okrenuti naopako. Tegle prekriti toplim cebetom i ostaviti da prenoce. Sutradan tegle složite na policu u špajz.

Savet