

Binkina ljutenica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** crvenih, krupnih, paprika
- **1/2 kg** ljutih, crvenih, paprika
- **4 kg** paradajza
- **300 ml** ulja
- **2 kašike** šećera
- **3 kašike** soli

Priprema

Papriku (slatku, ljuta se ne pece) ispeci, oljuštiti, ocistiti od drški i semenki, iseckati na kocke i ostaviti, u sito, da se ocede. Paradajz staviti u pleh, pa ga staviti u rernu da se ispece. Kada kožica paradajza popuca, izvaditi paradajz, ohladiti, oljuštiti ga, iseci na kocke i staviti, u sito, da se ocedi (meni se povrce cedio jedan sat).

Ljutu papriku ocistiti od semenki i drški, pa ih iseci na kockice. Isceen paradajz, zajedno sa iseckanom ljutom paprikom, staviti u blender i izblendati. Dodati malo soka, od isceenog paradajza, i blendati da se dobije smesa, kao za kecap. Na isti nacin izblendati i pecenu, slatku, papriku.

U dublju posudu sipati ulje, pa staviti posudu na šporet, da se ulje zagreje. Na zagrejano ulje sipati pripremljeni paradajz, sa ljutom paprikom. Kada prokuva, na srednjoj temperaturi, kuvati ga 15 minuta. zatim dodati pripremljenu, slatku, papriku i, od momenta kljucanja, kuvati jedan sat, uz neprekidno mešanje. Desetak minuta, pre kraja kuvanja, dodati šećer i so.

Teglice staviti u rernu i ukljuciti na 200 stepeni, da se tegle, dobro, zagreju. Ljutenicu sipati u, zagrejane, tegle,

dobro ih zatvoriti i ostaviti pod, staro cebe, da se ohlade. Ohlaene teglice ostaviti sa ostalom zimnicom.

Ovo je recept moje zaove, Ljubinke. Spremala sam ljutenicu na razne nacine, ali od kada su deca , kod tetke, probala ovu ljutenicu, ovaj recept se više, u našoj kuci, ne menja. Probajte, možda ce i vama da se dopadne. Inace, od ove mere izau dve vece tegle i cetiri manje teglice.

Savet