

Pinur (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** paprike raznih boja
- **1 kg** paradajza
- **1 glavica** belog luka
- **1 vez** peršunovg lista
- **1 veza** celerovog lišća
- **1 čaša od jogurta** ulja
- **2 čaše od jogurta** sirceta
- **1,5 čaša od jogurta** šecera
- **1 kesica** konzervans
- **2 kašike** soli

Priprema

Staviti u veću šerpu sirce, ulje, šećer, i konzervans. Staviti šerpu na ringlu pa pustiti da malo prokuva da se otopi šećer. U vrelu vodu potopiti paradajz pa ga ostaviti tako 5 minuta. Zatim mu oljuštiti ljusku pa ga iseckati na kocke.

Staviti u šerpu seckanu papriku, seckani paradajz, seckani beli luk, seckano lišće, posoliti po ukusu, oko 2 kašike. Zatim kuvati sve zajedno oko 15 minuta. Vruc pinur sipati u tegle i zatvoriti metalnim cepom.

Savet