

Pinur (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg crvenih paprika
- 5 kg paradajza
- 2 vezeperšuna
- 1 glavica bijelog luka
- po potrebi soli
- 5 kašika šecera
- 400 ml ulja
- 100 ml alkohalnog sirceta

Priprema

Paradajz oprati, oguliti i samljeti štapnim mikserom. Staviti u pekac da se pece na 200 C dok tecnost ne ispari (oko 1,5 sat). Dodati 5 kašika šecera.

Paprike ispeci, oguliti, odvojiti sjemenke i samljeti štapnim mikserom.

Bijeli luk ocistiti i samljeti, a peršun sitno isjeckati. Kad se paradajz počeo zgušnjavati dodati mljevene paprike, bijeli luk i peršun i sve dobro sjediniti. Dodati, ulje i sirce. Vratiti u rernu i peci do željene gustine uz povremeno miješanje.

Vruc pinur sipati u ciste i sterilizovane tegle. Tegle hermeticki zatvoriti i okrenuti naopako, prekriti krpom i ostaviti da se ohladi.

uvati na suvom i hladnom mjestu. Prijatno!

Savet