

Ljutenica (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše (od jogurta)**sirceta
- 1 **caš**aulja
- 1 **kesica**konzervansa
- 300 g šećera
- 1 **kg**male okrugle ljute papricice
- 2 **kg**seckane paprike
- 1 **glavica**belog luka
- 1 **vez**aiseckanog peršunovog lišća
- 1 **kesica**biber u zrnu
- **par komada**lovorovog lista
- 2 **lk**uvanog paradajza
- 3 **kašice**soli

Priprema

Staviti u vecu šerpu sirce, ulje, šećer i konzervans. Ostaviti da provri pa kuvati oko 5 minuta da se sve lepo rastopi i sjedini. Zatim dodati kuvani paradajz, seckane paprike, lovor list, biber u zrnu, seckani peršunov list i seckani beli luk. Ljute paprike samo oprati i skinuti im dršku. Tako cele ubaciti u šerpu i kuvati sve zajedno oko 30 minuta na srednjoj temperaturi. Posoliti po ukusu otprilike 3 kašike.

Savet