Mackalica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**paradajza
- **10 kg** paprike ajvarke
- **2 kg**rezave ljute paprike
- **20**papricica babura
- **3 čaše**vode
- **3 čaše**ulje
- **2 čaše**šecer
- **1/2 čaše**sirce
- **1/2 čaše**soli
- **1 veza**peršuna
- **po ukusu**beli luk
- **1**konzervans

Priprema

Paradajz oljuštiti i samleti na mašini. Papriku ispeci, oljuštiti i samleti. U šerpu staviti vodu, ulje, šecer, sirce i so i staviti da provri. Za meru koristiti jogurtsku cašu. Paprike rezavke iseci na pola i obariti malo, izvaditi paprike malo da se prohlade i samleti na mašini, ta smesa se pomeša sa mlevenim paradajzom. Dodati u šerpu kad se otope svi sastojci (šecer, so). Kuvati dok se ne dobije željena gustina i pre kraja dodati pecenu mlevenu papriku, pustiti još malo da provri pa dodati konzervans. Kad skinete šerpu s vatre dodati seckani peršun, seckani beli luk i papricice babure. Vrucu mackalicu sipati u vruce tegle.

Savet