

Pinur (8)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kgcrvenih mesnatih paprika**
- **3 kgparadajza**
- **100 gšecera**
- **150 mljabukovog sirceta**
- **300 mlulja**
- **1 uvršna kašikasitne morske soli**
- **1 manja vezasvežeg peršunovog lista**
- **2 kašicicebelog lukau prahu**

Priprema

Prvo pripremiti tegle. Za ovu kolicinu povrca ce trebati 4 tegle od 750 g ili 8 od 370 g. Tegle prvo dobro operite, stavite u posudu okrenute naopako, pokrite krpom da se ne prašnjave i ostavite preko noci da se cede. Sutradan ih, dok se pinur bude kuvalo, stavite u rernu na 100 stepeni da se dobro ocede i zagreju. Ovako ce se mnogo brže osušiti u rerni, nego da se tek oprane direktno stavljam u rernu na sušenje. A uštedecete i struju :) Povrce oprati, pa staviti u pleh od rerne. Peci na 220 stepeni C dok ne porumeni. Da se povrce ne bi barilo zbog kolicine vode koju ce da pusti, umesto peklo, na polovini pecenja ocediti vodu iz pleha, povrce okrenuti i nastaviti pecenje. Ova kolicina povrca se u velikom plehu ispece iz 4 puta. Ispeceno povrce staviti u veliku cediljku i ušuškati kesama da se dobro potpari, jer ce tako lakše oljuštiti. Nakon 4,5 sati, povrce ocistiti od ljske. Parpikama odstraniti drške i ocistiti ih što više od semena, ali ih ne stavljati u vodu, da ne bi gubile na ukusu. Najbolje je uzeti posudu sa vodom u koju zaranjati ruke da spadne seme, a vodu cesto menjati, nego stavljati paprike u vodu. Bolje i da ostane neka semenka u pinuru, nego neukusan pinur. Ocišćeno povrce se može samleti, ili iseckati, a paprike se mogu i iscepkatim umesto mlevenja i seckanja. Stvar ukusa. Ja sam sve iseckala. Povrce ponovo staviti u cediljku i malo ga rukama iscediti. Ne puno, neka ostane soka. Ovako spremljeno povrce može odmah da se kuva, ili da ostane u frižideru preko noci, pa da se kuva sutradan. Ja ga obično ostavim preko noci

u frižideru, u cediljci, pa ga kuvam sutradan. Povrce staviti u vecu šerpu, pa dodavati sastojke. Ako se kolicine mere plasticnom mericom, prvo izmeriti šecer i staviti u povrce, pa tek onda mokre sastojke, odnosno ulje i sirce. Koristi se suncokretovo ulje, a može i omegol – mešavina repicinog, suncokretovog i ulja kukuruznih klica. Povrce kuvati na plotni ukljucenoj na 4 (ako je skala do 6) i mešati svakih 5-10 minuta, a što se duže bude kuvalo i cešće. Bice kuvano za 50 do 60 minuta, a to ce se najbolje videti kada se varjacom povuce po dnu šerpe i iza nje ostane beo trag. Desetak minuta pred kraj kuvanja, dodati beli luk u prahu i sitno iseckan peršunov list i nastaviti kuvanje. U ovoj fazi proveriti da li je pinur dovoljno slan, pa po potrebi dosoliti. Vruc pinur sipati u vruće tegle, vratiti ih u rernu na 15 minuta na 100 stepeni C, zatim iskljuciti rernu i ostaviti ih još oko 30 minuta da se uhvati korica. Zatim ih izvaditi iz rerne, zatvoriti cistim poklopcima, ispod kojih se može staviti celofan. Uviti tegle u cebe i ostaviti dok se potpuno ne ohlade.

Savet

Ovo nije savet, ali je topla preporuka da ga probate. Pravila sam pinur po raznim receptima, a po ovom, koji sam dobila od koleginice, pravim godinama. Ne može da ne uspe, ako se pridržavate recepta, a preukusan je.