Moja ljutenica



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**crvenih paprika
- **6**ljutih paprika
- **1 glavica**belog luka
- **5 kašika**ulja
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**sirceta

Priprema

Stalku i ljutu papriku ispeci, ocistiti, ocediti, ali ne previse, pa samleti u blenderu. Ulje zagrejati, pa sipati smesu koji ste dobili.

Nakon toga dodati sitno iseckan ili izgnjecen beli luk i so. Kuvati 15-tak minuta, pa dodati sirce. U zagrejanu teglu sipati ljutenicu. Zapeci ili staviti u dunst.

Savet

Nije potrebno stavljati konzervans. Ova koliina je dovoljno za jednu teglu.