

Pindžur



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** crvenih paprika
- **2 kg** patlidžana
- **1** l gusto ukuvanog paradajza
- **2** dlulja
- **70-80 g** soli
- **100 g** belog luka
- **5 kašika** sirceta
- **2** ljute paprike

Priprema

Papriku i patlidžan ispeci. Oljuštiti, ocediti dobro, pa samleti krupno ili iseckati, po želji. Ulje zagrejati, pa sipati papriku i patlidžan. Propržiti 15-tak minuta, pa dodati paradajz.

Ljutu papriku iseckati sitno, a beli luk izgnjeciti. Dodati pred kraj kuvanja. Takodje, dodati so, a kada je skroz gotovo, dodati i sirce. Dužina kuvanja zavisi od željene gustine.

Puniti zagrejane tegle. Stavljati u dunst ili zapeci u rerni.

Savet