

Pinur - Pikant



težina: **srednje**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg paradajza
- 4 kg paprika
- 1 šolja ulja
- 1/2 šolje sirceta
- 2 kašike soli
- 4 kašike šecera
- malo origana
- 2 kašike senfa

Priprema

Oprati, ocistiti i samleti paradajz. Oprati i iseckati papriku.

U zagrejano ulje dodati samleveni paradajz, pa kuvati 30-tak minuta. Potom dodati so, šecer, sirce i papriku, pa kuvati oko 30-tak minuta, dok paprika ne omekša, na kraju dodati senf i origano, skinuti sa vatre i sipati u zagrejane tegle.

Savet