Pinur (3)

težina: **lako**

za: **100** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**paradjza
- **3 kg**paprika (somborki ili babura ko ne voli ljuto)
- **2 dl**sirceta
- **100 g**šecera
- **50 g**soli
- **4-5 glavica**belog luka
- **1 veza**peršuna
- **1/2 kesice**vinobrana
- **1 kesica**konzervansa

Priprema

Paradajz i papriku pre svega dobro oprati. Oljuštiti i iseckati paradajz, dodati mu sirce, šecer i beli luk i ostaviti ga vri 30 minuta. Nakon toga ubaciti mu naseckane paprike i ostaviti da se krckaju sa paradajzom još 20 minuta. Posoliti i dodati vezu sitno seckanog peršuna. Skloniti sa vatre pa mu dodati vinobran i konzervans. Vruce sipati u ciste i zagrejane tegle.

Savet