Pinur (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kg**paprika
- **2 kg**paradajza
- **1 veza**peršuna
- **1 glavica**belog luka
- ljute papricice po ukusu
- **2 supene kašike**soli
- **120 g**šecera
- **400 g**sirceta
- **1/2 l**ulja
- **1** konzervans

Priprema

Samlevenom paradajzu dodati ulje, šecer, sirce, so i kuvati 1 sat i 30 minuta. Kada se to skuva dodati oljuščenu papriku koju smo pre toga iscepkali, peršun i beli luk koji smo iseckali sitno i kuvati još 20 minuta. 5 min pred kraj dodati 1 konzervans. Sipati u tegle i ohlaen povezati.

Savet

Napomena: Može i tomatino umesto paradajza (2 l tomatina).