

Ljutenica



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** crvenih mesnatih paprika
- **2 kg** zrelog paradajza
- **3** dlulja
- **2,5** dlvinskog sirceta
- **3** kašikesoli
- **3** kašikekristal šecera
- **2** glavicebelog luka
- **2** vezeperšun lista
- **9** ljutih feferona

Priprema

Tegle i poklopce oprati i staviti u rernu na 50 stepeni da se zagreju i sterilizuju. Paprike (babura ili rog paprika) ispeci u rerni ili na roštilju. Pecene paprike oljuštiti, ocistiti od semenki i izrezati na filete pa na male kockice.

Feferone oprati i sitno iseckati. Beli luk oljuštiti. Peršun list oprati. Blenderom zajedno iseckati beli luk i peršun list. U veliku šerpu staviti ulje, vinsko sirce, so, šecer sitno iseckan paradajz i sitno iseckane ljute feferone.

Kuvati uz mešanje 1 sat, pa dodati sitno iseckanu pecenu crvenu papriku, i iseckan beli luk i peršun list.

Kuvati uz stalno mešanje 1 sat, odnosno dok ne ostane trag od varjace na dnu posude. Gotovu ljutenicu sipati kutlacom u zagrejane tegle. Naredni dan tegle zatvoriti. Od ove kolicine sam dobila 3 tegle od 720 ml. i 1 teglu od 360 ml.

Savet

Iako ljutenica zahteva puno vremena oko pripreme i sitnog seckanja svaki trud se isplati.