Lovacka salata (3)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**paradajza
- **3 kg**crvene paprike
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**sirceta
- **1/2 šolje**šecera
- **3 glavice**belog luka
- **3**lovorova lista
- **1 kesica**konzervansa
- **3 kašike**soli
- **4**ljute papricice

Priprema

Oljuštiti paradajz, samleti, pa upržiti da ispari sok. Dodati papriku seckanu na kockice.

Kad bude skoro prženo (nakon 2 h), dodati ulje, sirce, šecer, sitno seckan beli luk, lovorove listove, konzervans i so i pržiti još 15-tak minuta.

Puniti zagrejane tegle. Papricice nisam seckala, vec sam ih iglom buškala i stavljala u sredine tegli. Od ovih sastojaka izau 4 tegle.

Savet

Ukoliko volite da vam bude ljue, iseckajte ih i pržite sa paradajzom i paprikom.