

## **Ljutenica**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 kg „oficirki“ (ljute, srcolike papricice)
- 5 kg paradajza
- 250 g šećera
- 3 dl sirceta
- 2 dl ulja
- iseckana veza peršuna
- iseckana veza celera
- iseckana velika glavica belog luka
- 4 kašike soli
- 20 zrna bibera
- 2-3 lista lorbera

### **Priprema**

Papricicama odsecite peteljke i svaku izbušite na 8-10 mesta.

Stavite sve sastojke, osim paradajza i belog luka, da se kuvaju, pa kad prokljucaju, ubacite paprike i kuvajte 30 minuta.

Dodajte oljušten i izgnjecen paradajz, pa kad se masa prepolovi, stavite i beli luk.

Sipajte u vrele tegle i ostavite ih otvorene da se preko noci ohlade u rerni.