

Makedonska ljutenica



Sastojci

Potrebno je:

- ljute šilje
- ulje za prženje
- so
- lorber
- krupno mleveni biber
- celi cenovi belog luka
- seckan peršun
- seckana mirošija
- vinsko sirce

Priprema

Svaku papriku izbockajte, pa pržite na ulju.

Paprike slažite u tegle, a između redova stavljajte predviđene začine.

Pune tegle nalijte uljem u kojem ste pržili paprike, a posle 24 sata dopunite tegle do vrha vinskim sircetom, zatvorite ih i nakon mesec dana ljutenica je spremna za jelo.