

Ljutenica (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** crvenih, krupnih, paprika
- **3 kg** paradajza
- **1/2 kg** ljutih papricica
- **1 veka** glavice belog luka
- **3 kašike** šećera
- **500 ml** ulja
- **4 kašike** soli

Priprema

Paprike ispeci, oljuštiti, ocistiti od semenki i ostaviti da se ocede (u vecu cetku). Paradajz (ja sam uzela narandžasti, kruškastog oblika - pusti vrlo malo vode) takoe staviti da se pece (u rerni). im paradajzu pukne kožica, izvaditi ga iz rerne, ohladiti, oljuštiti i ostaviti da se ocedi.

Ceenje paprike i paradajza, kod mene, je trajalo oko dva sata. Zatim paradajz i ljute papricice (žive, nepecene, samo ocišćene od semenki) samleti u blenderu, a posebno samleti papriku i ocišćeni beli luk.

Sipati ulje u dublju šerpu i staviti da se ugrije. Zatim, na vruce (ne vrelo) ulje sipati samleveni paradajz, sa ljutim papricicama, pa ga kuvati (na srednjoj temperaturi), oko, 15 minuta. Zatim ubaciti mlevenu papriku i beli luk i nastaviti sa kuvanjem, uz neprestano mešanje. Kuvati sat vremena (ne racunajuci kuvanje paradajza).

Desetak minuta, pri kraju kuvanja, dodati šećer i so.

Kuvanu ljutenicu sipati u, zagrejane, tegle i ostaviti pokrivene (starim caršavom) dok se ne ohlade. Hladne tegle ostaviti sa ostalom zimnicom.

Savet