

## **Ljutenica (3)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kgcrvenih, krupnih, paprika**
- **3 kgparadajza**
- **1/2 kgljutih papricica**
- **1 veca glavicabelog luka**
- **3 kašikešecera**
- **500 mlulja**
- **4 kašikesoli**

### **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 ocišcene od semenki) samleti u blenderu, a posebno samleti papriku i ocišceni beli luk.

Sipati ulje u dublju šerpu i staviti da se ugreje. 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 kuhanjem, uz neprestano mešanje. Kuvati sat vremena (ne racunajuci kuhanje paradajza).

Desetak minuta, pri kraju kuhanja, dodati šefer i so.

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

### **Savet**