

Pinur (ljutenica)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 kgpečenog paradajza
- 3 kgsitne ljute paprike
- 200 mlulja
- 100 mlsirceta
- 200 gšecera
- 2-3 glavicebelog luka
- malobibera u zrnu
- 1 kesicakonzervansa
- 1/2 kašicicesalicila
- po ukususoli

Priprema

Paradajz oprati i poreati u tepsiju, pa zapeci u rerni 10-ak minuta. Paziti da se ne prepece da bi se lepo oljuštio. Kad se paradajz ohladi, oljuštiti ga, i iseckati u posudi za ceenje da se malo iscedi. U šerpu staviti ulje pa dodati paradajz i pržiti oko sat vremena. Paprike oprati pa ih ili dodati cele, ili ocistiti i iseci sitno pa dodati (mi ih sitno seckamo). Zajedno sa paprikama dodati sirce, šecer, so i sitno iseckan beli luk, pa pržiti još sat vremena. Na kraju dodati biber u zrnu i praškove, pa sipati u vruce tegle, zatvoriti i umotati u cebe. Sutradan, kad se ohlade, prebaciti ih na suvo i hladno mesto.

Savet