

Ljutic



težina: **srednje**

za: **13** osoba

vreme pripreme: **360** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg paradajza
- 1,5 kg slatke paprike
- 1/2 kg ljute paprike
- 350 ml ulja
- 400 ml sirca
- 200 ml vode
- 200 g šecera
- po ukusu soli
- 2 list lovora
- 4 glavice belog luka

Priprema

Ljutu i slatku papriku ispeci, oljuštiti i ocistiti od semena. Iseci je na sitne kockice. Paradajz oljuštiti i samleti. Ulje, sirce, vodu, šecer, lovorov list i beli luk staviti u dublju šerpu da vri. Kad provri dodati iseckanu papriku i kuvati 20 minuta uz povremeno mešanje. Posle 20 minuta dodati mleveni paradajz i pržiti još 2h uz mešanje. Posoliti po ukusu. Tople tegle puniti ljuticom i hermeticki zatvoriti.

Savet