

Pinur na moj nacin



 Recepti.com

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70** crvenih paprika
- **2 kg** paradajza
- **250** gulja
- **4** kašike šecera
- **po ukusu** soli
- **120 g** belog sirceta
- peršun
- beli luk
- biber u zrnu

Priprema

Papriku ispecite, ocistite i stavite da se cedi. Paprika se secka ili cepka na krupnije parcice. Paradajz oljuštite i isecite na kockice srednje velicine.

Na srednje zagrejanom ulju stavite paradajz i beli luk (njega stavljate po ukusu) da se prži.

Kada paradajz omekša dodajte papriku, sirce, šefer i so. To se kuva otprilike sat vremena. Pred kraj dodajte biber i peršun tako po ukusu.

Pinur je odlican, prijatno :-)

Savet

Ako želite možete dodati i neku ljutu papricicu sve je stvar ukusa:-))