Pinur (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**paprike raznih boja
- **1 kg**paradajza
- **1 glavica**belog luka
- **1 veza**peršunovg lista
- **1 veza** celerovog lišca
- **1 caša od jogurta**ulja
- **2 caše od jogurta**sirceta
- **1,5 caša od jogurta**šecera
- **1 kesica**konzervans
- **2 kašike**soli

Priprema

Staviti u vecu šerpe sirce, ulje, šecer, i konzervans. Staviti šerpu na ringlu pa pustiti da malo prokuva da se otopi šecer. U vrelu vodu potopiti paradajz pa ga ostaviti tako 5 minuta. Zatim mu oljuštiti ljusku pa ga iseckati na kocke.

Staviti u šerpu seckanu papriku, seckani paradajz, seckani beli luk, seckano lisce, posoliti po ukusu, oko 2 kašike. Zatim kuvati sve zajedno oko 15 minuta. Vruc pinur sipati u tegle i zatvoriti metalnim cepom.

Savet