Ljutenica (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 čaše (od jogurta)**sirceta
- **1 čaša**ulja
- **1 kesica**konzervansa
- **300 g** šecera
- **1 kg**male okrugle ljute papricice
- **2 kg**seckane paprike
- **1 glavica**belog luka
- **1 veza**iseckanog peršunovog lišca
- **1 kesica**biber u zrnu
- **par komada**lovorovog lista
- **2 l**kuvanog paradajza
- **3 kašike**soli

Priprema

Staviti u vecu šerpu sirce, ulje, šecer i konzervans. Ostaviti da provri pa kuvati oko 5 minuta da se sve lepo rastopi i sjedini. Zatim dodati kuvani paradajz, seckane paprike, lovor list, biber u zrnu, seckani peršunov list i seckani beli luk. Ljute paprike samo oprati i skinuti im dršku. Tako cele ubaciti u šerpu i kuvati sve zajedno oko 30 minuta na srednjoj temperaturi. Posoliti po ukusu otprilike 3 kašike.

Savet