

Mackalica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** paradajza
- **10 kg** paprike ajvarke
- **2 kg** rezave ljute paprike
- **20** papricica babura
- **3** čaše vode
- **3** čaše ulje
- **2** čaše šećer
- **1/2** čaše sirce
- **1/2** čaše soli
- **1** vezaperšuna
- **po ukusu** beli luk
- **1** konzervans

Priprema

Paradajz oljuštiti i samleti na mašini. Papriku ispeci, oljuštiti i samleti. U šerpu staviti vodu, ulje, šećer, sirce i so i staviti da provri. Za meru koristiti jogurtsku čašu. Paprike rezavke iseci na pola i obariti malo, izvaditi paprike malo da se prohlade i samleti na mašini, ta smesa se pomeša sa mlevenim paradajzom. Dodati u šerpu kad se otope svi sastojci (šećer, so). Kuvati dok se ne dobije željena gustina i pre kraja dodati pecenu mlevenu papriku, pustiti još malo da provri pa dodati konzervans. Kad skinete šerpu s vatre dodati seckani peršun, seckani beli luk i papricice babure. Vrucu mackalicu sipati u vruće tegle.

Savet