

Fafaros



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kg paradajza
- 2 kg paprike
- 15-25 feferona (sve zavisi koliko volite da bude ljuto)
- 250 g šecera
- 250 g ulja
- 250 g vinskog sirceta
- 4 kašike soli
- 1 salicil (na kraju kada se masa prohladi)

Priprema

Paradajzu oljuštiti kožicu i samleti na vodenici za meso (tako bar ja to radim), papriku ocistiti od semenki i živu takodje samleti na vodenici, zajedno sa feferonima (feferonima ne cistiti semenke).

Prvo ukuvati paradaez sa šecerom, sircetom i uljem, jedno sat vremena, pa onda u to dodati, samlevenu papriku i kuvati još jedno sat-sat i po (sve zavisi, koliko vam je jaka vatra).

Pred kraj kuvalja dodajte so. Ja licno ne stavljam baš 4 kašike na ovu kolicinu, jer je za moj ukus malo slano.

Kada se masa prohladi, dodati jedan salicil. Mlako sipati u tegle, koje ne morate zagrevati.

Od ove kolicine izadje 6-7 tegli fafarosa.