

Leskovacka ljutenica



Sastojci

Potrebno je:

- 3 kg slatke paprike
- 6 kg ljute paprike
- 1 kg belog luka
- 1 l ulja
- 2 konzervansa
- 4 kašike šecera
- 3 kašike soli
- malo esencije

Priprema

Paprike ljute i slatke oprati i poredjati u pleh i zapeći. Kada se ohlade samleti, zajedno sa belim lukom i pržiti na ulju 1 sat.

Posoliti, pošeceriti, staviti eksenciju i konzervans. Sipati u vruće tegle.

Tegle zapeći u rernu na slaboj temperaturi i sutradan kad se ohlade, povezati.