

Pinur (9)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** paprike
- **2 kg** paradajza
- **1,5 kg** plavog patlidžana
- **500 ml** ulja
- **4 kašike** soli
- **3 kašike** šecera
- **4 kašike** sirceta

Priprema

Papriku i plavi patlidžan ispeci, oljuštiti i samleti (mašinicom za meso). Paradajz ocistiti, oljuštiti i skuvati u gust sok. Zagrejati ulje, dodati papriku i pržiti je uz stalno mešanje oko 15 minuta. Dodati plavi patlidžan i polako dodavati paradajz. Krckati na niskoj temperaturi oko pola sata, uz cesto mešanje. Dodati so, šecer i sirce i kuvati još 5 minuta.

iste i suve tegle staviti u rernu i ukljuciti na 100C. Posle pola sata izvaditi tegle i u vruce sipati vruc pinur. Zatvoriti tegle, uviti ih u peškir i ostaviti da se tako ohlade.

Savet