

Ljutenica (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kg** crvenog pecenog paradajza
- **1/2 kg** ljutih papricica
- **1/2** lulja
- **po ukusu** soli
- **1 kašik** avinskog sirca

Priprema

Paradajz dobro oprati i ispeci u rerni. Ohladjen i ocedjen paradajz oljuštiti i iseci na sitnije parcice. Pržiti bez ulja dok tečnost ne ispari. Dodati 200 ml vrelog ulja i pržiti još malo. Papricice posebno propržiti u 300 ml ulja i njime preliti ljutenicu. Dodati so, šećer i vinsko sirce i pržiti sve dok se paradajz ne zgusne. Ljutenica je gotova kada kašikom predjete dno šerpe, a on ostavi beo trag, pravi put što bi rekla moja majka. Vrucu ljutenicu sipati u zagrejane tegle. Blago ih premazati esencijom i vruće zatvoriti. Tegle umotati u deblje cebe i ostaviti ih da se tako hlade.

Savet

Može i sa nepečenim paradajzom, sa svežim samo morate da ga sameljete na vodenici za meso.