

## **Pinur (2)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno povrce:**

- **5 kg** crvenih paprika - slonovo uvo
- **2 kg** paradajza
- **2** vezeperšun list
- **1** glavica belog luka
- **3-6** ljutih feferona

#### **Ostali sastojci**

- **300** ml ulja
- **200** ml vinskog sirceta
- **2** kašike šećera
- **2** kašike soli

### **Priprema**

Paprike oprati i peci u rerni ili na roštilju. Kada se malo prohlade oljuštiti ih i ocistiti od semenki. U meuvremenu paradajz oprati i staviti peci u rernu. Paradajz je pecen kada se kožica namreška. Pecen paradajz ocistiti od ljuske i središnjeg tvrdog dela (ako ima). Peršun oprati i ocistiti od peteljki. Beli luk oljuštiti. Ljute feferone oprati i ocistiti od semenki. Svo napred navedeno povrce samleti na mašini za mlevenje mesa. U šerpi zapremnine cca. 10 lit. staviti ulje, sirce, so, šećer i mleveno povrce i kuvati cca. 90 min. Vrucu smesu stavljati u tegle. Drugi dan tegle poklopiti i odložiti na mesto gde držite zimmnicu.

## **Savet**

Ako je paradajz soniji, produžava se vreme kuvanja. Pinur je gotov kada iza varjae ostane trag na dnu posude. Probajte ljutinu smese prilikom dodavanja ljutih feferona i prilagodite ljutinu svojim potrebama.