

Pinur (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno povrce:

- **5 kg** crvenih paprika - slonovo uvo
- **2 kg** paradajza
- **2 vez** peršun list
- **1 glavicabelo** log luka
- **3-6** ljutih feferona

Ostali sastojci

- **300 ml** ulja
- **200 ml** vinskog sirceta
- **2 kašike** šecera
- **2 kašikesoli**

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 ljske 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, šefer i mleveno povrce i kuvati cca. 90 min. Vrucu smesu stavljati u tegle. Drugi dan tegle poklopiti i odložiti na mesto gde držite zimnicu.

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.