

Pindjur



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Povrce:

- **10 kg** paradajza
- **1 kg** okruglih feferona

Marinada:

- **150 g** šecera
- **400 g** ulja
- **150 g** vinskog sirca
- **1** konzervans
- **oko 110 g** soli

Priprema

Paradajz složiti u pleh od rerne pa peci u rerni da može fino da se skida opna odnosno korica. Vodu baciti, a paradajz, kad se prohladi, oljuštiti koliko može pa usitniti. Ja ga usitnim rukama ne, meljem ga, zato što se prilikom kuvanja pretvori u kašu. Paradajz upržiti do pola pa dodati cele feferone, samo im drsku skratiti. Onda dodati i šecer, ulje, sirce, konzervans i so po ukusu, Ja izmerim 110 grama, veci deo sipam a ostalo po malo da doteram ukus. To je zato što se uvek ne ukuva isto. Sve zajedno upržiti i sipati vrelo u tople tegle.

Savet