Pinur



Sastojci

Potrebno je:

- 8-10 kg mesnatih paprika
- 4 kg paradajza
- 5 kašika šecera
- 4 dl ulja
- 2 glavice iseckanog belog luka
- 2 veze iseckanog peršuna
- 4 dl vinskog sirceta
- ulje za dolivanje
- soli po ukusu

Priprema

Paprike ispecite, oljuštite, ocistite, dobro ocedite, pa iskidajte na rezance ili isecite nožem.

Paradajz oljuštite, nasecite i kuvajte sa šecerom dok se masa ne prepolovi. Dodajte paprike, ulje, so, beli luk i peršun i pržite do željene gustine.

Na kraju dodajte sirce, prokuvajte i sipajte u vruce tegle. Ostavite u mlakoj rerni do ujutru da se uhvati korica.

Sipajte u svaku teglu po prst ulja, zatvorite ih i ostavite na hladnom.