

Ljutenica sa belim lukom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** crvenih paprika
- **6 kg** paradajza
- **1/2 kg** crvenih, ljutih, paprika
- **250 g** ulja
- **250 g** šećera
- **oko 200 g** soli
- **5 srednjih glavica** belog luka
- **100 g** vinskog sirca

Priprema

Paradajz oljuštiti, staviti u cetku da se ocedi, pola sata, pa ga samleti. Ljute paprike ocistiti od semenki i, takoe, samleti (nepecene). Slatke paprike ispeci, oljuštiti, ocistiti od semenki i stavljati u cetku. Paprike u cetki stoje dok se ne završi sa ljuštenjem, zatim ih samleti, zajedno, sa ocišćenim belim lukom.

Samleveni paradajz i mlevene ljute paprike staviti u dublju posudu i kuvati, na srednjoj temperaturi, oko pola sata. Dodati pecene i samlevene paprike, sa belim lukom, ulje, šecer i vinsko sirce. Dobro promešati. Datu kolicinu soli nemojte dodavati odjednom. Meni je trebalo 200 g soli, a vi dodajte prema vašem ukusu.

Ljutenicu kuvati, uz neprestano mešanje, još jedan sat. Za to vreme, tegle staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni (meni je izašlo osam tegli). Sterilisati tegle 10-ak minuta. iskljuciti temperaturu, a tegle ostaviti u rerni.

Skuvanu ljutenicu (pri kraju kuvanja probati da li treba da se dosoli), sipati u zagrejane tegle, dobro zatvoriti,

metalnim, zatvaracima i staviti ih, pod cebe, dok se ne ohlade. Ovako pripremljena ljutenica može da vam dočeka i sledeću turu, naredne godine.

Savet