

## **Ljutenica (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **15 kg** crvenog pecenog paradajza
- **1/2 kg** ljutih papricica
- **1/2 lulja**
- **po ukusu** soli
- **1 kašikavinskog** sirca

### **Priprema**

Paradajz dobro oprati i ispeci u rerni. Ohladjen i ocedjen paradajz oljuštiti i iseci na sitnije parcice. Pržiti bez ulja dok tečnost ne ispari. Dodati 200 ml vrelog ulja i pržiti još malo. Papricice posebno propržiti u 300 ml ulja i njime prelititi ljutenicu. Dodati so, šefer i vinsko sirce i pržiti sve dok se paradajz ne zgusne. Ljutenica je gotova kada kašikom predjete dno šerpe, a on ostavi beo trag, pravi put što bi rekla moja majka. Vrucu ljutenicu sipati u zagrejane tegle. Blago ih premazati esencijom i vrucu zatvoriti. Tegle umotati u deblje cebe i ostaviti ih da se tako hlađe.

### **Savet**

Može i sa nepeenim paradajzom, sa svežim samo morate da ga sameljete na vodenici za meso.