

PINĐUR

- 2,5 kg crvenih roga paprika
- 1 kg balancana (patlidžana)
- 1 kg pamidora (rajčica)
- 1,5 dcl ulja
- 1, žlica soli
- 2 žlice cukra
- 3 feferona (smanjite količinu ako ne volite ljuto)
- 0,5 dcl kvasine (ocat)
- 1 šalica od crne kave sjeckanog pretusimula (peršina)
- 10 češanja bilog luka

Paprike i balancane operite i obrišite da budu suhi. U tepsiju stavite papir za pečenje i na njega paprike i balancane (ja sam stavila svake u svoju tepsiju pa na dvi rešetke u pećnici) te pecite pola sata do 40 minuta. Pečene paprike ogulite i izvadite sjemenke. Balancane očistite (kora se odvoji brzo, nikakve komplikacije). I jedno i drugo isickajte i stavite u cidaljku da se dobro ocidi (ovo napravite obvezno, pinđur neće biti dobar ako ga ne ocidite. Pamidore prilikom vrućom vodom i izvadite nakon minut, dva. Kora će se brzo dignuti pa pamidore nakon toga isjeckajte te stavite dinstati na mišanciji maslinova i suncokretova ulja.

Nakon pola sata dinstanja na laganoj vatri (kad ispari pola tekućine što su ih pustili pamidori) dodajte paprike i balancane, dodajte kvasinu, sol, šećer, ostatak ulja i feferone. Kuhajte dva do dva i po sata na laganoj vatri. Ne zaboravite promiješati. Pola sata prije kraja dodajte sitno sjeckani pretuismul i bili luk. Gotovi pinđur skinite s vatre, pričekajte par minuta i stavite u sterilizirane staklene koje odmah zatvorite i okrenete naopako. Pustite da se pinđur ohladi pa ga spremite u neko tamno i hladno mjesto. U slast!

