

Pindur



- 2 kg patlidžana
- 4 kg rajčice
- 6 kg crvene rog paprike
- 100 g srednje ljutih feferona
- 80g (2 manje glavice) češnjaka
- 6 VŽ peršinovo g lista
- 2 dl ulja
- 2 dl



- [jabučnog octa](#)
- [soli 2%](#)
- * 50-60g
- 1 VŽ šećera

Iz gornje količine nakon pečenja i guljenja dobio sam; 700 g patlidana, 3,4 kg paradajza i 2 kg paprike.

Priprema pindura

Ja sam za **pripremu pindura** kao mjeru za sastojke uzimao količinu paprike i patlidana nakon pečenja. U ovisnosti o vrsti omjer sviježe/pečeno može varirati.

Papriku i patlidane (ako radite sa svježim feferonima onda i njih) ispecite u pećnici ili još bolje na roštilju.

Pečene paprike i patlidane nakon šta su se dobro neparili, ogulite. Tekućinu koju su ispustile paprike i patlidani procijedite i spremite, trebat će nam.

Par savijeta kako ispeći paprike i patlidane pogledajte [ovdje](#).

Feferone i peršinov list nasjeckajte, a češnjak izmiksajte sa 1/3 ulja u fini pire ili sitno nasjeckajte.

Paprike i patlidane nasjeckajte na što manje kockice.

* Soli 2% na pečenu količinu pindura. Ukuhavanjem se izgubi poprilično polovica količine smjese, znači kod mene na gornju količinu smjese 3kg - cca. 50-60g soli. Pazite kamena sol je slanija od morske!

U led stavite par tanjurića, sa njima ćete probaviti okus pindura za vrijeme pripreme. [Bočice sa twist-off poklopcem](#) operite i stavite u pećnicu (30 min prije kraja kuhanja) zagrijanu na 100°C. Poklopce iskuhajte 20 minuta.



Rajčice neka budu što zrelije, uzduž zarezite, te pofurite vrućom vodeom. Polkopite 10 min. Ovako pofurene rajčice ogulite i odstranite sve tvrde, trule i zelene dijelove. Izdrobite je rukama (najbolje negdje gdje nećete morati čistiti, budući da pri drobljenju rajčica šprica posvuda).



Budući da se radi o dosta češnjaka kojega se mora što sitnije nasjeckati morate odlučiti kako to učiniti. Ja sam se umjesto sjeckanja odlučio na miksanje i to sa jednom trećinom ulja. Jedina razlika je u duljini kuhanja. Miksanom bijelom luku treba kraće vrijeme, zato ga dodajemo 20-tak minuta prije kraja **pripreme pindura**.

Priprema pindura



U mnogim **receptima za pindur** koje sam pročitao kaže se da treba paprike ocijediti jer se tada paprike kraće ukuhavaju. Moje iskustvo, a i sama logika kaže da se u toj tekućini nalazi sama **esencija okusa paprike**, te bi ju bilo šteta baciti. Ja rađe ukuhavam 15-20 min. dulje, pa sve dobre arome paprike i patlidana ostaju u **pinduru** očuvane.

Ocjedenu tekućinu od pečenih paprika i patlidana ukuhajte sa rajčicom dok cijela smjesa ostane bez tekućine.

Dodajte nasjeckane pečene paprike, feferone, patlidane, ostatak ulja, ocat i šećer. **Ukuhavajte** uz stalno mješanje dok se patlidani i paprika ne počnu raspadati, popriliči 45 minuta.

Sada posolite sa polovicom soli, probajte sa ledenog tanjurića, jer slanost se najbolje osijeti dok je **pindur** ohlađen.

Ako vam se čini da su komadi paprike i patlidana ipak preveliki, izmiksajte LAGANO štapnim mikserom cijelu smjesu.

Smjesa mora biti dosta grublja nego ona za ajvar.

Dodajte nasjeckani bijeli luk (ako radite sa izmiksanim pričekajte još) i kuhajte daljnjih 20 minuta.

Ponovno probajte i dodajte soli po ukusu i ako radite sa njim, izmiksani bijeli luk.

Uz stalno mješanje ukuhavajte 15 minuta. Na kraju zadnje 2 minute umješajte peršinov list.

Pindur se ukuhava kraće nego ajvar, a pečen je kada povučete kuhaću kroz smjesu, a iza nje ostane "put".

Punite preko ljevka u vruće bočice koje ste zatvorene twist-off poklopcima okrenuli 15 min. naopako. Preokrenite i zamotajte bočice u deku na 24 sata ili dok se potpuno ne ohlade.

