Serbische scharfe Tomatenpaste
Ljutika

In Leskovac wird die Ljutika (oft auch als Ljutenica bezeichnet) als feurige, tomatenlastige Beilage serviert. Es gibt zwei Varianten: eine frische »Salat-Version« für den Sommer und eine eingekochte Version als Wintervorrat. Dies ist das klassische Rezept für die frische Ljutika, die perfekt zu einer Pljeskavica passt.

Herkunft: Serbien und Montenegro
Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Zutaten für 4 Portionen

500 g Tomate(n) sehr reif
8 Chilischote(n) grün oder rot
5 Zehen(n) Knoblauch
½ Bund Petersilie
1 Prise Salz
100 ml Sonnenblumenöl
10 ml Essig

Vorbereitung

Zuerst die Chilis vorbereiten: Die Chilischoten auf einem Grill oder über einer offenen Flamme kurz anrösten, bis die Haut Blasen wirft. Die Haut abziehen und die Kerne je nach Geschmack entfernen (oder drin lassen, wenn es extrem scharf sein soll). Dann sehr fein hacken.
Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten und in ganz kleine Würfel schneiden oder grob zerdrücken.
Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Petersilie waschen, abtupfen und ebenfalls fein hacken.

Zubereitung

Die Tomaten in einer Schüssel mit den gehackten Chilis vermengen. Den Knoblauch und mit viel gehackter Petersilie dazugeben. Mit reichlich Salz, einem großzügigen Schuss Öl und etwas Essig abschmecken. Die Masse sollte leicht flüssig und sehr aromatisch sein.
Variante:
In Südserbien wird oft noch geröstete Paprika (Pecena paprika) untergemischt, was der Ljutika eine rauchige Süße verleiht.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de