

Paradajz u teglama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** paradajza
- **2 kašike** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 vez** aseckana peršunova lista
- **1 vez** aseckana celerova lista

Priprema

Paradajz ogulit, iseci na kriške, dodati so, šećer i sitno seckan peršun i celer. Sve skupa izmešati, slagati u tegle, pritiskati plasticnom kašikicom da se dobro složi. Tegle zatvoriti i pasterizovati pola sata (uzeti šerpu na dno staviti krpu, poredjati tegle da se ne dodiruju i sipati vodu u šerpu 2 prsta ispod zatvaraca tegle, staviti na šporet i zagrevati ne na jaku vatru veće srednju i kad prokljuca da kljuca pola sata i u tom da se tegle ohlade).

Savet

Bitno je da su novi neošteeni zatvarai za tegle. Malo jednostavnije pasterizovanje ovog paradajza poredjati tegle u posudu (bez vode) staviti u rernu koja je ukljuena na 100 stepeni i tako zagrevati 1 sat, rernu iskljuiti i tegle ne vaditi dok se ne ohlade u rerni). Ovako spremljen paradajz može da stoji do dve godine bez promene. Ko voli ljuto u tegle može da ubaci jednu ljutu papriicu.