

Mleveni paradajz



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**paradajza
- **1 vezaperšunovog lišca**
- **1 vezacelerovog lišca**
- **po ukusuljuta paprika**
- **po ukususo**

Priprema

Paradajz oprati ocistiti i iseci na kriške. Iseckane kriške samleti na mašini za meso. Dobijeni sok sipati u šerpu. Peršun celorovo lišce iseckati sitno. Ljutu papriku iseckati ili samleti na mašini za meso. U šerpu sa samlevenim paradajzom dodati seckani peršunov i celerov list, dodati ljutu seckanu ili mlevenu papriku sve to osoliti po ukusu i staviti na ringlu da vri kad provri kuvati još 15 minuta. Dok se paradajz kuva rernu ukljuciti na 100 stepeni i stavizti flaše da se zagreju. U zagrejane flaše sipati vruc paradajz flaše nepuniti do vrha. Flaše paradajza složiti u vecu šerpu umotati ih sa stolnjacima tako umotan paradajz ostaviti 24 h. To je to.... Prijatno

Savet