

Mleveni paradajz



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** paradajza
- **1 vez** peršunovog lišća
- **1 vez** acelerovog lišća
- **po ukusu** ljuta paprika
- **po ukusu** so

Priprema

Paradajz oprati ocistiti i iseci na kriške. Iseckane kriške samleti na mašini za meso. Dobijeni sok sipati u šerpu. Peršun celorovo lišće 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 staviti flaše da se zagreju. U zagrejane flaše sipati vruć paradajz flaše nepuniti do vrha. Flaše paradajza složiti u vecu šerpui umotati ih sa stolnjacima tako umotan paradajz ostaviti 24 h. To je to.... Prijatno

Savet