

Sok od paradajza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 6 kg**paradajza (pre cišcenja)
- **2 kašikesoli**
- **4 kašike**šecera

Priprema

Paradajz dobro oprati.

Ocistiti i iseci na komade.

Samleti mašinicom za mlevenje paradajza.

Sipati u šerpu, dodati so i šefer i kuvati. Kad provri, kuvati još 10-15 minuta.

Flaše zagrejati u rerni, 10 minuta na 100 stepeni. Vruc paradajz sipati u vruce flaše. Na svaku flasu staviti parce celofana potopljeno u alkohol ili rakiju, stegnuti guminicom i staviti zatvarac. Flaše uviti u peškir i ostaviti 24h da se tako ohlađe.

Uživajte u ukusu!

Savet