

Paradajz sok



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** zrelog paradajza
- **4** glavice crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **5-6** ljutih papricica
- **3-4** babure
- **2** vece vezecelerovog lisca
- **2-3** kašik morske soli
- **na vrh noža** konzervansa

Priprema

Paradajz dobro oprati, pa ga ili ispasirati ili samleti na masinici koja odvaja ljusku i semenje. Staviti sok u šerpu, dodati očišćen i isecen crni luk, beli luk, ko ne voli, ne mora, obe vrste paprika i vezu celera. Kuvati do ne provri, a onda smanjiti vatru, mešati dok sva pena ne nestane. Kuvati oko sat vremena ili nešto više. Izvaditi papriku, luk i celer i kuvati do zeljene gustine, 10tak minuta pred kraj dodati konzervans. Vruc sok sipati u zagrejane flaše, povezati i ušuškati ih u cebad, ostaviti ih tako 2 dana. Odložiti ih na tamno i hladno mesto.

Savet