Zeleni paradajz sa renom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**zelenog paradajza
- **250 g**ocišcenog rena
- **3 kašike**soli
- **120 g**šecera
- **140 ml**belog, alkoholnog, sirca
- **300 ml**ulja

Priprema

Paradajz samleti na mašini za meso i ostavi u cetku, da se iscedi voda. Kada se iscedila voda, koju je paradajz pustio, paradajz prebaciti u dublju posudu, pa narendati ren. Promešati. Dodati so, šecer, sirce i ulje. Mikserom sve sjediniti. Puniti manje teglice (zato što je dosta ljuto), pritiskati da smesa, sama, pusti tecnost, hermeticki zatvoriti i ostaviti sa ostalpm zimnicom. Jako dobra salata uz sve vrste mesa.

Savet