

Malo drugaciji zeleni paradajz za zimu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** zelenog paradajza
- **1 kg** šargarepe
- **50 g** belog luka
- **2 kašice** bibera
- **1 dl** ulja
- **1 kašikasoli**
- **1 kašikasirceta**

Za blanširanje:

- **5 dl** vode
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 list** lovora
- **1 cengen** belog luka

Priprema

Oprati i ocisiti paradajz i šargarepu. Iseckati ih na krupnije komade. Sve sastojke koji su navedeni "za blanširanje" staviti u vecu šerpu da provre, potom staviti povrce. Dovoljno je da se povrce kuva desetak minuta.

Odliti tecnost (i sacuvati je), a povrce samleti na mašini za meso, zajedno sa belim lukom. Ulje zagrejati i sipati samleveno povrce, takoe i so i biber. Krckati na višoj temperaturi uz mešanje desetak minuta. Skinuti sa ringle i umešati sirce. Napuniti tegle i staviti ih u dunst ili ih kratko pasterizovati.

Savet

Tenost u kojoj su se kuvali paradajz i šargarepa, koristila sam prilikom pripreme ukiseljenog paradajza.