

Vojvoanski kuvani paradajz



Sastojci

Potrebno je:

- 10 kg paradajza
- 1 veza šargarepe
- 1 veza peršuna (koren i list)
- 6 paprika babura
- 5 glavica crnog luka
- 1 kašika konzervansa
- so

Priprema

Ovaj nacin ostavljanja paradajza za zimu je u Vojvodini, a posebno u Subotici, neka vrsta tradicije.

Ocistite povrce, operite, isecite na komade i stavite na štednjak da se prokuva u sopstvenom soku oko 20 minuta. Pro kuvano povrce sameljite na specijalnoj mašini za mlevenje paradajza koja odstranjuje semenke i kožicu. Dodajte so i konzervans.

Procecen sok stavite na štednjak da baci samo jedan kljuc. Vruc sipajte u ciste boce, povežite odmah celofanom i složite bocu do boce u korpu za rublje. Pokrijte cebetom i ostavite da se sok ohladi.

Hladan sok ostavite sa ostalom zimnicom. Možete ga upotrebiti kao sok za pice i u svakoj prilici kad Vam je potreban paradajz.