

Cherry u ulju



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** ceri paradajza
- **6-7** cenovabelog luka
- **1 vez**asvežeg bosiljka
- **po ukusu** soli i bibera
- **po potrebi** ulja
- **malo** šecera

Priprema

eri paradajz oprati i svaki bocnuti (da bi upili ulje), beli luk iseci na kockice. U ciste tegle reati ceri i luk, posuti sa malo šecera, soli i bibera, ubaciti po koji listic svežeg bosiljka i sve tako dok se tegla ne napuni. Ostaviti s prsta slobodno, pa naliti ulje i povezati teglu. Ostaviti oko dve nedelje, a potom konzumirati. Jednom otvorenu teglu držati u frižideru.

Savet