

Italijanski paradajz



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** paradajza
- **2 glavice** belog luka
- **4 list** lovora
- **1 kašika** ruzmarina
- **1 kašika** origana
- **2 dl** ulja
- **1/2 kesice** konzervansa
- **malosoli**
- biber

Priprema

Pripremiti sastojke.

Paradajz oprati, pa ga preliti vrelom vodom (popariti kako bi se lakše ljuštili), oljuštiti ga i iseci na kockice, beli luk takoe iseci na kockice.

Staviti ulje u šerpu i dinstati paradajz, dodati beli luk, lovor, origano, ruzmarin so i biber, pa i dalje kuvati paradajz. Kada voda uvri, dodati pola kesice konzervansa.

Kada se konzervans otopi, izvaditi listove lovora i sipati u tegle.

Savet

Ako imate svež ruzmarin, koristite njega, 2 granice, ili ga sitno iseckajte ili stavite cele granice, pa ih sa lovorom izvadite. Služiti kao salatu, može da se jede i kao preliv za testenine. Prijatno :-)