

Domaci kuvani paradajz



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kgzrelog** paradajza
- **10 komadaljutih** papricica
- **2 grancicesvežeg** bosiljka
- **4 kašikasoli**
- **100 g**secera

Priprema

Paradajz lepo oprati. U dubokoj šerpi zagrejati vodu da prokljuca. U vreloj vodi stavljati paradajz na pet minuta, zatim ga izvaditi malo prohladiti i oljuštiti mu kožicu. Tako uraditi sa ostalog paradajza.

Paradajz ocistiti i ostraniti trule delove i korene, iseci ga na kriške i samleti u blenderu. Dobijeni sok od paradajza kuvati na šporetu na srednjoj temperaturi.

Kada je sok od paradajza provreo, dodati grancice bosiljka, šecera, promešati ga i posoliti. Skloniti sa vatre i vruc sipati u ciste staklene flaše. Pokriti ga i ostaviti tako da odstoji sve dok se sam po sebi ne ohladi.

Ovako skuvan sok od paradajza može sacekati zimu, pravljen je po receptu moje drage kume Živke. Od ove kolicine dobije se oko 4 flaše po litru.

Savet

Kuvanjem domaeg paradajza ne gube se vitamini, ve se poveavaju. Veoma je zdrav ovako pripremljen i ukusan. Prijatno!