Mleveni paradajz

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**paradajza
- **10 g**vinobrana
- **5 g**konzervansa
- **po ukusu**so

Priprema

Paradajz oprati i iseci na kriške. Isecene kriške samleti na mašini za meso. Dodati vinobran, konzervans, posoliti po ukusu te dobro izmešati. Ostaviti da odstoji 12 sati. Povremeno promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Sipati u oprane i suve flaše, dobro zatvoriti te odložiti u ostavu.

Savet

Po želji možete dodati mlevenu ljutu papriicu. Ovako pripremljen paradajz idealan je u zimskom periodu-sipajte u tanjir, dodajte sitno seckani crni luk i eto idealne salate. Sem toga, ukoliko imate masnou - pijte paradajz (ili jedite) jer snižava masnou u krvi. Pozdrav svima u redakciji kao i svim prijateljima i korisnicima našeg PREDIVNOG PORTALA!