

Zeleni paradajz u aceto balzamico sircetom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za preliv:

- **700 ml**belog aceto balzamika sirceta
- **2 l**vode
- **150 g**šecera
- **150 g**soli
- **20 g**bibera u zrnu
- **1/2 k**ašicicevinobrana
- **1/2 k**ašicicekonzervansa

Povrce:

- **4 kg**manjeg zelenog paradajz
- **1 veca** glavicacelera
- **5-6 glavica**belog luka
- **8 šargarepa**
- **po ukusu**peršun
- **po ukusu**slacica
- **po ukusu**lovor

Priprema

Prvo skuvati preliv, sve staviti u šerpu i pustiti da vri. Kad provri kuvati jos 15 minuta. Preliv ohladiti. Prvo šargarepu, celer, beli luk, oprati i seci na tanke listice. Paradajz oprati, pa ga zarezati nožem unakrsno. U jedan zarez staviti šargarepu, a u drugi beli luk, pa onda u drugi zaseceni paradajz staviti celer i šargarepu. Složiti paradajz u tegle. Složen paradajz preliti sa hladnim prelivom. uvati na tamnom i hladnom mestu.

Savet

Paradajz možete puniti i sa paprikom slatkom ili ljutom po ukusu.