Pasterizovani paradajz u tegli



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**paradajza
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **po potrebi**listici bosiljka
- **po potrebi** biber u zrnu

Priprema

Paradajz na jednom kraju zaseci u krst i spuštati u vodu koja vri na 10 sekundi, vidi se kad se zaseceni vrhovi malo podignu. Prebaciti ih u jako hladnu vodu, možete dodati kocke leda, isto na 10 sekundi.

Oljuštiti, iseci i slagati u vruce tegle koje ste malo zagrejali u rerni. Izmeu staviti malo bibera, i po koji listic bosiljka, kašicicu soli i šecera, pritisnuti paradajz da ispusti svoj sok. Zatvoriti cvrsto poklopac, staviti u lonac u koji smo prethodno stavili jednu kuhinjsku krpu i naliti toplom vodom dva prsta ispod poklopca.

Kad provri, smanjiti vatru u ostaviti tako 35 minuta da vri. Skloniti i ostaviti da se ohladi u toj vodi.

Meru paradajza i ostalih sastojaka povecavate po svojoj potrebi. Pet meseci kasnije paradajz izgleda ovako.

Savet