

Kuvani paradajz sa somborkom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **3** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 kg** paradajza
- **4 kg** paprike somborke
- **4-5** belog luka
- celer
- ulje
- **2-3 kašičice** šećera
- so

Priprema

Paradajz ocistiti, samleti na mašini za mlevenje paradajza. Staviti u šerpi da se kuva, na tihoj vatri, kada ispari sva voda iz paradajza, kada dobije malu gustinu, papriku somborku iseckati na cetiri dela, pa ubaciti u paradajz, povremno mešati da ne zagori. Kuvati jedno 6 minuta, pa staviti malo šećera, a i ne mora. Staviti beli luk malo krupnije iseckan, pa kuvati sve dokle ne dobije onako lepu gustinu. Kada bude pri kraju, i paprika bude lepo skuvana, ubaciti celer, pa sipati malo ulja od prilike kao jednu šoljicu (ona mala za kafu) i kuvati dok se ulje lepo sjedini. Kada pocne da prsti staviti 3 kesice konzervansa, e sad zavisi od kolicine, mada ja to sve od prilike. Kuvati još 1 do 2 minuta. Skloniti i tako vruce sipati u tegle.

Savet

Ja stavljam od prilike, po ukusu sve, videete i sami na koju koliinu paradajza da dodate papriku, ali vodite rauna za ulje nema potrebe mnogo stavlјati, jer može da izbije, i vodite rauna da ulje bude stavlјen na kraju.