

Zeleni paradajz



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2,5 l vode
- 1 **caša** šecera
- 1/2 **caše** soli
- 1 **caša** sirceta
- **oko 5 kg** zelenog paradajza
- **po želji** šargarepa
- bijeli luk
- biber u zrnu
- lovorov list
- 1 **vrecica** vinobrana

Priprema

Paradajz oprati, posušiti i ostaviti 15-tak minuta na sobnoj temperaturi da se osuši. U šerpu sipati vodu, dodati so, šecer, pa kuhati dok se ne rastvore, 3-5 minuta. Skloniti sa vatre, pa dodati sirce i vinobran. Paradajz redati u tegle, da što manje prostora ostane izmeu (možete i narezati paradajz na četvrtine), dodati lovorov list, bijeli luk, biber u zrnu. Pritisnuti plasticnom rešetkom ili isjeci šargarepu na parcad, pa ukrstiti na vrhu. Preliti vrućim prelivom, dobro zatvoriti tegle, pa ih prekriti, "ušuškat", da se postepeno hlade.

Savet