

Zeleni paradajz



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5** l vode
- **1** kašičecera
- **1/2** kašesoli
- **1** kašasirceta
- **oko 5 kg** zelenog paradajza
- **po želji** šargarepa
- bijeli luk
- biber u zrnju
- lovorov list
- **1** vrecicavinobrana

Priprema

Paradajz oprati, posušiti i ostaviti 15-tak minuta na sobnoj temperaturi da se osuši. U šerpu sipati vodu, dodati so, šećer, 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 između (možete i narezati paradajz na četvrtine), dodati lovorov list, bijeli luk, biber u zrnju. Pritisnuti plasticnom rešetkom ili isjeci šargarepu na parcađ, pa ukrstiti na vrhu. Preliti vrućim prelivom, dobro zatvoriti tegle, pa ih prekriti, "ušuškat", da se postepeno hlade.

Savet