

Mleveni paradajz u flašama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** paradajza
- **2 kašike** soli
- **2 kašike** šećera
- 2 ljute feferone - po želji
- **1 vez** sitno seckana peršuna

Priprema

Paradaiz preliti vrućom vodom, malo da stane da bi se kora bolje ogulila. Paradaiz oguliti, samleti na mlinu za meso. Mleveni paradaiz staviti u posudu dodati so, šećer, sitno seckan peršun i 2 feferone na vrhu malo narezane (ko ne voli ljuto nek ne stavlja feferone). Staviti da se kuva, kad provri kuvati 15 minuta i toplo pakovati u flašice. Flašice dobro zatvoriti i ušuškat i krpama da stoji tako dok se ne ohladi.

Savet