

## ***Mleveni paradajz***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg** paradajza
- **1 vez** peršunovog lišca
- **1 vez** acelerovog lišca
- **po ukusu** ljuta paprika
- **po ukusu** so

### **Priprema**

Paradajz oprati ocistiti i iseci na kriške. Iseckane kriške samleti na mašini za meso. Dobijeni sok sipati u šerpu. Peršun celorovo lišce iseckati sitno. Ljutu papriku iseckati ili samleti na mašini za meso. U šerpu sa samlevenim paradajzom dodati seckani peršunov i celerov list, dodati ljutu seckanu ili mlevenu papriku sve to osoliti po ukusu i staviti na ringlu da vri kad provri kuvati još 15 minuta. Dok se paradajz kuva rernu ukljuciti na 100 stepeni i stavizti flaše da se zagreju. U zagrejane flaše sipati vruc paradajz flaše nepuniti do vrha. Flaše paradajza složiti u vecu šerpui umotati ih sa stolnjacima tako umotan paradajz ostaviti 24 h. To je to.... Prijatno

### **Savet**