

Paradajz za zimu



težina: **lako**

za: **20** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** paradajza
- **1 kašika** soli
- **5 g** vinobrana

Priprema

Odabrati crveni paradajz, zdrav i zreo. Oprati ga i preliti vrelom vodom. Ostaviti da malo odstoji, i ocediti. Oljuštiti ga, iseci na krupniju parcad i samleti na vodenici za meso. Posoliti i zaljutiti po ukusu, dodati sitno naseckan peršun i kesicu vinobrana. Ostaviti da odstoji 24h. Za to vreme povremeno promešati. Sutradan sipati u suve, sterilisane flaše i dobro ih zatvoriti zatvaracem ili celofanom.

Savet

Odlina paradajz salata, dodatak jelima za razne soseve.