Mleveni paradajz (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

zimnica

- **13 kg**paradajza
- **250 gr**secer
- **250 gr**so
- **6-7** ljutih papricica
- **4 veze**lista celera
- **10 g**konzervansa
- **10 g**vinobrana

Priprema

Operite, ocistite paradajz i isecite, te sameljite na mašini za meso. Za 10 litara mlevenog paradajza treba vam oko 13 kg zdravog i zrelog paradajza. U mleveni paradajz dodajte 250 grama šecera, 250 grama soli, 10 grama konzervansa i 10 grama vinobrana. Ostavite da odstoji u posudi jedan dan, povremeno ga promesajte kako bi se otopio šecer i so. Drugi dan sipajte u suve flase i odložite u špajz, flase samo poklopite, zatvorite ih tek drugi dan. Sest ili sedam ljutih papricica i 4 veze lista celera sameljite sa paradajzom.

Savet