

Zeleni paradajz u ulju



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** zelenog paradajza
- **5-6** cenabelog luka
- **2-3** kašikesoli
- **3-4** kašikešecera
- **300 ml** alkoholnog sirceta
- **1** l vode
- **1** dlulja

Priprema

Zeleni paradajz iseci na kriške, a beli luk iseci sitno. Napraviti presolac od navedenih sastojaka, pa kad provri, spustati kriške paradajza na minut-dva. Reati u teglu red paradajza, red luka, naliti presolca ako je potrebno. Zatvoriti tegle i ostaviti da se ohladi.

Savet

Koliinu sireta prilagoditi ukusu, ja sam ga smanjila...