

## **Sok od paradajza (2)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10 kg** paradajza
- **10 kašika** soli
- **20 gm** levenog bibera
- **1 konzervans**

### **Priprema**

Paradajz samleti na mašini za paradajz pa dobijeni sok staviti u veliku šerpu. Dodati so, biber po ukusu i kuvati na jacoj vatri. Pred kraj dodati konzervans. Treba da se kuva oko 100 minuta na jacoj vatri. Kad je skuvano odmah tako vruce sipati u staklene flašice, zatvoriti ih metalnim cepom i okrenuti naopako da stoje na cep oko 5 minuta. Posle ih okrenuti i poredjati u neku kutiju i uviti u neko staro cebe. Ostaviti tako do sutradan, a onda ih pore?ati u špajz.

### **Savet**