

Sok od paradajza (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** paradajza
- **10 kašikasoli**
- **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 vrueće 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 poreati u špajz.

Savet