

Barena somborka u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** paprika (somborke)
- **2,5 kg** paradajza
- **200 g** šecera
- **50 g** soli
- **300 ml** vinskog sirca
- **100 ml** ulja
- **1/2 kesice** konzervansa
- **1 vezica** celerovog lišća
- **1 manja glavica** belog luka
- **1/2 kesice** bibera u zrnu
- **2 listica** lorbera

Priprema

Somborke ocistiti od semenki i preseći je na četiri dela (po dužini).

Paradajz oljuštiti i sitno ga iseci. Iseceni paradajz rukama izgnjeciti, pa ga staviti u dublju šerpu, za barenje. Uključiti šporet i paradajz neka vri, na tihoj temperaturu, 20 minuta. Povremeno promešati.

Dok čekamo paradajz, beli luk ocistiti i sitno ga iseckati. Iseckati i celerovo lišće.

Posle 20 minuta, od vrenja paradajza, dodati šecer, so, sirce, ulje, biber i lorber. Mešati da se šecer i so otope. U ovom sosu ubacivati isecene somborke (koliko rukama zahvatite), pritisnuti ih viljuškom, da sve budu ispod

tečnosti. Bariti ih samo 1-2 minuta i odmah vaditi u dublju posudu sa poklopcem. Tako uraditi dok ima paprika.

Zatim u sos dodati konzervans, iseckani beli luk i iseckano celerovo lišće. Ostaviti da proključa, isključiti i ostaviti na toplom šporetu.

Uzeti pet tegli (od 1 l) i ravnomerno rasporediti, vruće, obarene paprike. Pritisnuti ih sa plasticnim pritiskivacem, pa ih naliti sa vrelin sosom od paradajza. Dobro ih zatvoriti, porežati u odgovarajuću posudu i umotati u cebe. Ostaviti da se ohlade, pa odložiti sa ostalom zimnicom.

Savet