

Zeleni paradajz sa renom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** zelenog paradajza
- **250 g** gocišćenog rena
- **3 kašikesoli**
- **120 g** šecera
- **140 ml** belog, alkoholnog, sirca
- **300 ml** ulja

Priprema

Paradajz samleti na mašini za meso i ostavi u cetku, da se iscedi voda. Kada se iscedila voda, koju je paradajz pustio, paradajz prebaciti u dublju posudu, pa narendati ren. Promešati. Dodati so, šecer, sirce i ulje. Mikserom sve sjediniti. Puniti manje teglice (zato što je dosta ljuto), pritiskati da smesa, sama, pusti tecnost, hermeticki zatvoriti i ostaviti sa ostalpm zimnicom. Jako dobra salata uz sve vrste mesa.

Savet