

## *Mleveni paradajz*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 kg paradajza
- 1 veza celera
- 3 ljute papricice
- konzervans
- ulje
- so

### **Priprema**

Zreo paradajz operite i obrišite. Odstranite deo oko peteljke, pa ga isecite na krupnije komade i odložite u sud da se ocedi voda.

Na mašini za meso paradajz sameljite, pa u samlevenu masu umešajte konzervans. Po ukusu posolite i dobro promešajte. Dodajte oprane i iseckane listove celera.

Sipajte u ciste flaše koje ste sterilisali na 100 stepeni oko 30 minuta. U svaku flašu sipajte po pola kašičice ulja, ubacite po jednu ljutu papricicu, pa sipajte mleveni paradajz i dobro zatvorite celofanom.

Kad sipate paradajz u flaše, nemojte da ih prepunite, vec ostavite po centimetar praznog prostora do vrha.