

## *Malo drugaciji zeleni paradajz za zimu*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** zelenog paradajza
- **1 kg** šargarepe
- **50 g** belog luka
- **2 kašičice** bibera
- **1 dl** ulja
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** sirceta

#### **Za blanširanje:**

- **5 dl** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 list** lovora
- **1 cen** belog luka

### **Priprema**

Oprati i ocisiti paradajz i šargarepu. Iseckati ih na krupnije komade. Sve sastojke koji su navedeni "za blanširanje" staviti u veću šerpu da provre, potom staviti povrće. Dovoljno je da se povrće kuva desetak minuta.

Odliti tečnost (i sacuvati je), a povrce samleti na mašini za meso, zajedno sa belim lukom. Ulje zagrijati i sipati samleveno povrce, takođe i so i biber. Krckati na višoj temperaturi uz mešanje desetak minuta. Skinuti sa ringle i umešati sirce. Napuniti tegle i staviti ih u dunst ili ih kratko pasterizovati.

## **Savet**

Tečnost u kojoj su se kuvali paradajz i šargarepa, koristila sam prilikom pripreme ukiseljenog paradajza.