

Pire od paradajza za zimu



Sastojci

Potrebno je:

- 3 kg paradajza
- 2 vezice peršunovog lista
- malo luka vlašca
- koren i list od celera
- 1 glavica crnog luka
- malo rena
- soli po ukusu

Priprema

Krupne zdrave plodove paradajza operite i skuvajte u vreloj posoljenoj vodi. Skuvan paradajz propasirajte kroz cediljku i ostavite da stoji oko 12 casova.

Dok stoji, paradajz ce pustiti dosta vode koju treba odliti i upotrebiti za neko jelo. Gusti deo paradajza pomešajte sa iseckanim peršunovim listom, jednom i drugom vrstom luka, korenom celera, listom celera i struganim renom.

Sve lepo izmešajte, dodajte soli po ukusu, pa punite ciste teglice i povezujte ih duplim celofanom.

Ovako pripremljen pire treba pasterizovati dva puta. Uključite pecnicu na temperaturu od 75°C, stavite tegle u nju i ostavite 65 minuta.

Izvadite tegle i ostavite na prohladno mesto, pa posle cetiri dana ponovite postupak pasterizacije u trajanju od 35 minuta.