

## *Kuvan sok od paradajza*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 kg paradajza
- 3 babure
- 3 šargarepe
- 1 koren od peršuna
- 1 koren od celera
- 1/2 kašike šecera
- soli po ukusu

### **Priprema**

Zrele i zdrave plodove paradajza operite, ocistite od zelenog dela oko drške, isecite ga i propasirajte.

Korenje šargarepe, peršuna, celera i isecene paprike skuvajte i propasirajte. Propasirani paradajz kuvajte do željene gustine.

Pri kraju kuvanja dodajte propasirano povrce, šecer i so, izmešajte i još malo prokuvajte. Boce treba da su vec oprane, oce?ene i sterilisane u pecnici na 120°C.

Paradajz sipajte pomocu levka u boce, navlažite celofan i dobro njime pritisnite boce, pa ga onda okolo zavežite. Povezane boce stavite jednu uz drugu i dobro ih uvijte toplim pokrivicem, najbolje cebetom, da se na ovaj nacin pasterizuju. Ostavite da stoje tako dok se ne ohlade.

Hladne ostavite tamo gde držite ostalu zimnicu.