Paradajz u caši



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**paradajza
- **2** ljute papricice
- **3** vece šargarepe
- **5 ravnih kašika**soli
- **prstohvat**origane
- **prstohvat**bosiljka

Priprema

Paradajz oprati, ocistiti od peteljki i preseci na pola.

Svaki paradaj izrendati na krupno rende. Kora paradajza ostane u ruci i nju bacate.

Dodajte ljutu papricicu, izrendanu šargarepu, posolite i dodajte origano i bosiljak. Ostavite 3 sata da se otopi so uz povremeno mešanje. Puniti plasticne boce i ostaviti u zamrzivacu. Ovako pripremljeni paradajz možete u toku zime koristiti za razne sosove, supe i corbe.

Po želji možete dodati konzervans i vinobran po uputstvu sa kesice i držati van zamrzivaca.

Savet