

## **Cherry u ulju**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**ceri paradajza
- **6-7 cenovabelog luka**
- **1 vezasvežeg bosiljka**
- **po ukususoli i bibera**
- **po potrebiulja**
- **malošecera**

### **Priprema**

eri paradajz oprati i svaki bocnuti (da bi upili ulje), beli luk iseci na kockice. U ciste tegle reati ceri i luk, posuti sa malo šecera, soli i bibera, ubaciti po koji listic svežeg bosiljka i sve tako dok se tegla ne napuni. Ostaviti s prsta slobodno, pa naliti ulje i povezati teglu. Ostaviti oko dve nedelje, a potom konzumirati. Jednom otvorenou teglu držati u frižideru.

### **Savet**