

Brzi zeleni paradajz



Sastojci

Potrebno je:

- Za teglu od tri litra potrebno je:

Potrebno je:

- 12-15 paradajza
- 1 grancica celera
- 10 zrna bibera
- 1 štapić rena
- 2 dl sirceta
- 8 dl vode
- 2 kašičice soli

Priprema

Zeleni paradajz ocistite od peteljki i probarite u ključaloj vodi pet-šest minuta, zatim ga izvadite i odmah potopite u hladnu vodu na minut-dva.

Kad se paradajz ocedi, ređajte ga u tegle. Dodajte list celera, biber i štapiće rena.

Nalijte blagim sircetom, dodajte dve kašičice soli, povežite duplim celofanom i ostavite na hladnom.