

## *Slatko od ceri paradajza*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,3 kg**ceri paradajza
- **1 kg**šecera
- **250 ml**vode
- **1**limun
- **2 listic**arozetle
- **1 kesic**avanilin šecera

### **Priprema**

Potrebno je da se kupi 1,3 kg ceri paradajza, jer kada se pripremi ostane 1 kg za kuvanje slatka (koliko je i potrebno). Ja sam, zajedno sa receptom, dobila ceri paradajz, kruškastog oblika, koga ranije nisam vi?ala u prodaji. Mogu vam reci da je izuzetno simpaticno kada se skuva, izgleda kao male kruškice. Ukus je isti, kao i okrugli ceri, samo što ovaj, kruškastog oblika, ima malo više semenki.

U dublju posudu staviti vodu da provri. Svaki paradajz, cackalicom, bocnuti 2-3 puta. U provrelu vodu spuštati paradajz i posle jednog minuta vaditi, rešetkastom kašikom. Povuci samo ljuspicu, vrlo lako se skida, i tako oljuštene paradajz stavljati u cetku. Ponavljati postupak, dokle ima paradajza. Nemojte stavljati odjedanput mnogo paradajza u vrelu vodu, vec samo po 6-7 komada.

Prokuvani paradajz ostaviti da se ocedi, a za to vreme pripremiti sirup. U šerpu staviti šecer, naliti vodu i staviti na šporet. Kuvati dok ne pocnu da se pojavljuju krupni mehurici ili kada podignete kašiku sa sirupom, a on se oteže u vidu meda. Tada ubaciti paradajz i kuvati kao svako slatko.

Meni se kuvalo malo više od pola sata, zato što i paradajz pusti vodu. Pri kraju kuvanja ubaciti limun isecen na tanke krugove, vanil šećer i listove rozetle. Za mlade domaćice, kako da su sigurne da je slatko skuvano. Zahvatiti kašikom malo sirupa, staviti nekoliko kapi na hladnu tacnu i ako se ne razliva slatko je skuvano.

Skuvano slatko skloniti sa šporeta, povezati mokrom krpom i ostaviti do sutradan. Narednog dana sipati u teglice i ostaviti sa ostalom zimnicom. Probajte, slatko je fantastičnog ukusa. Preko noci se paradajz napuni sokom, pa imate utisak kao da su smokve, a ne paradajz.

## **Savet**