

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 listicarozetle**
- **1 kesica**vанилин 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 viala u prodaji. Mogu vam reci da je izuzetno simpatično 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 ljusticu, vrlo lako se skida, i tako oljušteni 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 šefer, naliti vodu i staviti na šporet. Kuvati dok ne pocnu da se pojavljuju krupni mehurici ili kada podignite 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 šefer i listove rozetle. Za mlade domacice, 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 fantasticnog ukusa. Preko noci se paradajz napuni sokom, pa imate utisak kao da su smokve, a ne paradajz.

Savet