

Paprike u paradajz sosu (zimnica)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg** paradajza
- **1,5 kg** paprika
- **250 ml** octa - sirca
- **150 ml** ulja
- **100 g** šecera
- **40 g** soli
- **5-6 cene** bijelog luka
- **po ukusu** peršun ili bosiljak
- biber u zrnu
- listovi lovora

Priprema

U vecu šerpu staviti da provri ocat, ulje, šecer, so, nekoliko zrna bibera i nekoliko listova lovora. Dodati oljušten, na komade narezan paradajz i kuhati na laganoj vatri, da se paradajz pretvori u kašu. Dodati i sitno sjekan cešnjak. Na kraju dodati papriku, narezanu na rezance ili kockice, kao i bosiljak ili peršun, pa kuhati još 6-7 minuta. Sipati vrucu smjesu u sterilisane vruce tegle, odmah dobro zatvoriti, "ušuškati" tegle...

Narednog dana odložiti.

Savet