

## **Paradajz u flaši (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **po potrebi** paradajza
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** peršuna
- malo crvene paprike

#### **Priprema**

Paradajz oprati, oljuštiti i samleti u mašini za mlevenje mesa. Peršun i papriku oprati (papriku i ocistiti od drški i semena) i samleti zajedno s paradajzom. Na kraju dodati so po ukusu i lepo izmešati. Staklene flaše oprati i iscediti pa ih puniti paradajzom ali ne do vrha i zatvoriti metalnim zatvaracima (od flaše). Na dno lonca u kome ce se kuvati paradajz naliti par litara vode pa staviti stare krpe, stolnjake ili peškire da prekriju dno. Flaše umotati u novine, tako da višak papira bude odozdo (da flaša leži na papiru kad se stavi u lonac). Tako umotane flaše poreati u lonac i naliti vodu do zatvaraca, pa preko flaša staviti krpnu. Lonac staviti da šporet da se zagreva na najnižoj temperaturi, i postepeno povećavati temperaturu. Kad voda provri, iskljuciti ringlu i ostaviti lonac da prenoci na njoj. Sutradan izvaditi flaše, skinuti papir i odložiti na hladno i suvo mesto.

#### **Savet**

Na 10kg paradajza se stavlja oko 5-6 paprika. Najbolje je paradajz kuvati na elektrinom šporetu i zbog podešavanja temperature - kree se od najniže, jedinice, i postepeno poveavati temperaturu da flaše ne bi ispucale.