Zeleni paradajz (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** zelenog paradajza
- **3 l** vode
- **200 g** šecera
- **200 ml** sirceta 9%
- **100 g**soli
- **2 glavice**belog luka
- **5 komada** šargarepe
- lovorov list
- peršun
- biber u zrnu

Priprema

Paradajz oprat pa ga zarezati nožem unakrsno. U jedan zarez staviti šargarepu, a u drugi beli luk. Reati u tegle. Dodati lovor, biber u zrnu i peršun. Priprema preliva: U vodu staviti šecer, so i sirce pa staviti da provri. Vrucim presolom preliti paradajz. Odmah zatvoriti i pokriti dok se ne ohladi. Na slici dupla mera.

Savet

Po receptu moje fb drugarice Violete Viki hvala za recept.