

## ***Domaci kuvani paradajz***



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** kg zrelog paradajza
- **10** komada ljutih papricica
- **2** grancice svežeg bosiljka
- **4** kašikasoli
- **100** g šecera

### **Priprema**

Paradajz lepo oprati. U dubokoj šerpi zagrejati vodu da prokljuca. U vreloj vodi stavljati paradajz na pet minuta, zatim ga izvaditi malo prohladiti i oljuštiti mu kožicu. Tako uraditi sa ostalog paradajza.

Paradajz ocistiti i odstraniti trule delove i korene, iseci ga na kriške i samleti u blenderu. Dobijeni sok od paradajza kuvati na šporetu na srednjoj temperaturi.

Kada je sok od paradajza provreo, dodati grancice bosiljka, šecera, promešati ga i posoliti. Skloniti sa vatre i vruc sipati u ciste staklene flaše. Pokriti ga i ostaviti tako da odstoji sve dok se sam po sebi ne ohladi.

Ovako skuvan sok od paradajza može sacekati zimu, pravljen je po receptu moje drage kume Živke. Od ove kolicine dobije se oko 4 flaše po litru.

### **Savet**

Kuwanjem doma?eg paradajza ne gube se vitamini, ve? se pove?avaju. Veoma je zdrav ovako pripremljen i ukusan. Prijatno!