

Paprike u paradajz sosu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** paradajza
- **4 cešnja** belog luka
- **400 ml** ulja
- **150 g** šecera
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** konzervirane
- **40** očišćenih paprika

Priprema

Paradajz oprati pa ga popariti u vrelu vodu (par minuta da odstoji pa ga vaditi iz vode) malo prohladiti pa ga oljuštiti skinuti mu kožicu.

Očišćeni paradajz iseci na kriške i kuvati sa usitnjenim belim lukom. Sve zajedno kuvati 45 minuta (od kad provri paradajz racunati vreme).

Kada je paradajz provreo dodati 400 ml ulja i 150 g šecera i 100 ml sirceta i 40 komada očišćenih paprika od peteljki i semena (gledati da paprike budu male velicine) (može somborka, može mala ajvarka).

Paradajz i papriku i sve sastojke koje smo dodali dobro promešati i kuvati još 20 minuta. (Opet gledati vreme od kada pocne da kljuca paradajz i paprika).

Kada je sve zajedno kuvalo 20 minuta dodati soli po svom ukusu (oko 2 kašike) i jedan konzervans. Promešati

da se lepo so i konzervans pomešaju i spoje u paradajzicnom sosu.

Spremiti ciste tegle, odmah vreo paradajz sos sa paprikama sipati u tegle i zatvarati hermetickim poklopcem. Sterilisati na ovaj nacin (okreniti zatvorenu teglu naopako da stoji, dok vi drugu puniti, kada završite drugu teglu sa punjenjem, vi onu prvu okrecete uspravno, a drug u naopako.

Vruce tegle ostaviti pokrivene nekim cebetom da prenoce, sutradan kada se ohlade možete ih staviti na svojoj polici špajza (Brzo i lako se sprema).

Savet

Paprika u paradajz sosu je sladokusno nakiseli proizvod. Možete ga zaljutiti tako što e te umesto slatkih dodati okrugle ljute papriice. Idealan je za predjela, možete ga dodati kao dodatak jelu (zimi kada nema svež paradajz). Sve je na vama i vašoj želji, nije loše imati ga za zimu. Prijatno!