

Zeleni paradajz u aceto balzamico sircetom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za preliv:

- **700 ml** belog aceto balzamika sirceta
- **2** l vode
- **150 g** šecera
- **150 g** soli
- **20 g** bibera u zrnu
- **1/2 kašičice** vinobrana
- **1/2 kašičice** konzervansa

Povrce:

- **4 kg** manjeg zelenog paradajza
- **1 veka** glavica celera
- **5-6** glavica belog luka
- **8** šargarepa
- **po ukusu** peršun
- **po ukusu** slastica
- **po ukusu** lovor

Priprema

Prvo skuvati preliv, sve staviti u šerpu i pustiti da vri. Kad provri kuvati jos 15 minuta. Preliv ohladiti. Prvo šargarepu, celer, beli luk, oprati i seci na tanke listice. Paradajz oprati, pa ga zarezati nožem unakrsno. U jedan zarez staviti šargarepu, a u drugi beli luk, pa onda u drugi zaseceni paradajz staviti celer i šargarepu. Složiti paradajz u tegle. Složen paradajz preliti sa hladnim prelivom. uvati na tamnom i hladnom mestu.

Savet

Paradajz možete puniti i sa paprikom slatkom ili ljutom po ukusu.