Nekuvani paradajz



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**paradajza
- **1,5 kašika**soli
- **1/2 kesice**vinobrana

Priprema

Paradajz (mora biti zreo ne zelen) oprati, iseci klasicno kao za salatu ne suviše sitno, stavljati u vecu plasticnu posudu dodati so, vinobran. Izmešati i držati otvoreno (ne pokrivati) 24 h. (povremeno lagano promešati).Tada sipati u ciste suve tegle, dobro zatvoriti. Držati na tamnom i hladnom mestu. Naceta tegla dugo može stajati u frižideru bez promene ukusa i boje. Može se koristiti kao salata, za sataraš, uvec, corbe.

Ovako izgleda posle 10 meseci stajanja. Od ove mere ja sam dobila 6 tegli.

Savet