

Povrce za zimu/Vegetables for winter



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** crvenog luka
- **500 g** crnog luka
- **1,5 kg** šargarepe
- **1 kg** oljuštenog svežeg paradajza
- **600 g** zelene mesnate paprike-šilje
- **600 g** crvene mesnate paprike
- **500 ml** paradajz pelata/koncentrovanog paradajza
- **3** sveže cili papricice
- **3** suve cili papricice
- **6-7** **centov** belog luka
- **200 ml** maslinovog ulja
- **10-tak** **listov** a suvog lorbera
- **1** **kašika** slacice
- **1** **kašica** mlevenog karanfilica
- **1** **kašica** crnog bibera-mlevenog
- **1-2** **kašice** cimeta-mlevenog
- **1** **kašika** soli
- **1** **kašika** smeeg šecera
- **1** **šaka** bosiljka
- **1** **šaka** anane
- **2** **vezice** seckanog svežeg peršuna
- **2** **kašike** umebosi sirceta

Priprema

Pržiti crveni, crni i beli luk, sitno iseckan, lorber i mleveni karanfilic, cimet i biber pržiti i mešati uz dodavanje po malo vode dok ne omekša. U to dodati šargarepu secenu na kolutice, papriku secenu na kocke, oljušten paradajz sitno isecen. Dodati ostale zacine, doliti malo vode, pustiti da krcka oko 30 minuta. Dodati koncentrovani paradajz, kuvati na nižoj temperaturi uz povremeno mešanje, doliti sirce. Pred kraj iseci sitno peršun, dodati povrću, kuvati.

Ukupno vreme kuvanja je oko 2h i 30 minuta. Pripremiti tegle sterilisane u rerni. Vruće povrće sipati u vruće tegle, zatvoriti i okrenuti ih na poklopce. Potpuno ohladiti. Pripremiti šerpu sa krpom na dnu, poreati tegle, naliti vodom dva prsta do poklopaca i kuvati da vri (na srednjoj temp.), oko 30-40 minuta. Ohladiti, obrisati od vode i lepiti etikete.

Savet

Ovako spremljeno povre, dobro e doi za pravljenje raznih jela-uvea, riblje orbe, ribljeg paprikaša, pileeg paprikaša... kombinacije su neograniene!