

Moj paradajz



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kg** paradajza
- **2 kašike** soli
- **1 kašika** šećera
- **malobosiljka**
- **1/2** paprike šilje
- **1 kesica** vinobrana

Priprema

Paradajz oprati iseci na sitno. Zatim ga umikserom samleti, i kroz cediljku procediti.

To što ste procedili, staviti na vatru, i uz stalno mešanje peci od 1 do 2 sata. Dodati so, šećer, papriku i bosiljak. Nekih 30 minuta pred kraj dodati vinobran.

Dok kuva, skidati penu. Staviti u staklene flaše, otvorene ostaviti 24 sata.

Savet

Vinobran služi da što duže opstane bez konzervansa. uvati na hladnom i tamnom. Ovo je moja prva zimnica u životu. Prijatno.