Grilovan ceri paradajz u maslinovom ulju

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**ceri paradajza
- **1 manja glavica**belog luka
- **1 kašicica**origana
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicica** soli
- **po potrebi**maslinovog ulja
- **nekoliko listica**svežeg bosiljka

Priprema

eri paradajz ocistite od peteljki, birajte samo zdrave i cele plodove, osušiti ih na kuhinjskom papiru. Zagrejati gril tiganj, podmazati ga sa 1 kašicicom ulja. dodati osušene plodove. Lagano silikonskom špatulom mešati. Paziti da svi plodovi ostanu celi. Skloniti tiganj sa vatre, dodati mleveni origano, šecer i so. sve promešati.

Pripremiti zagrejane, sterilisane tegle i lagano puniti tegle, vodeci racuna da plodovi ostanu celi. Povremeno dodavati beli luk i listove bosiljka.

Povremeno protresite teglu kako bi se plodovi lepše složili, onda ce Vam trebati manje ulja.

Na kraju prekrijte listovima svežeg bosiljka i zalijte uljem. Teglu dobro zatvorite metalnim poklopcem i pasterizujte. Možete pasterizovati tradicionalno u loncu, na dno lonca stavite krpu, preko postavite tegle i nalijte vodom. Od pocetka vrenja, pustite da vri samo 2 minuta i sklonite sa vatre. Ostavite da se ohladi u loncu. Sutra odložite tegle na hladno i tamno mesto. Možete pasterizovati u mašini za sudove, ako je imate. Ovako

pripremljen ceri može Vam poslužiti za dekoraciju pizza ili dekoraciju predjela. Ulje koje Vam ostane, koristite za salate, jako je ukusno i mirisno.

Savet