

Pasirani domaci tomatelo



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** paradajza
- **3-4 kašike** soli
- **3 kašike** šecera
- **nekoliko listova** celera ili peršuna
- **po potrebi** kuvanog soka paradajza

Priprema

vrst i zreo paradajz, po mogućstvu onaj kruškastog oblika, operite i oljuštite (najlakše je ako ga stavite u vrelu vodu na minut-dva) i stavite ga u jedan sud. Sitniji paradajz ostavite ceo, a ukoliko je baš krupan, presecite ga na pola. Dodajte so, šecer i listove celera ili peršuna, sve lagano izmešajte i poreajte ga u dobro oprane tegle. Dopunite tegle kuvanim sokom paradajza, dobro ih zatvorite poklopcima i poreajte u veci lonac. Izmeu tegli stavite krpe. Nalijte vodu do ispod poklopca tegli i zagrevajte je do ključanja. Tada smanjite temperaturu i ostavite da tako struji još najmanje 20 minuta. Nakon toga isključite šporet i ostavite ih u loncu dok se ne ohlade.

Hladne tegle obrišite i ostavite sa ostalom zimnicom.

Savet

Ovde nije uraunato vreme kuvanja soka od paradajza, pošto ja uvek ostavljam domai kuvani sok od paradajza...