

Paradajz u tegli



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** paradajza
- **3 kašike** soli
- **4 veće** šargarepe
- **1 vez** aperšuna
- **2 veće kašike** šećera

Priprema

Paradajz oljuštiti iseci na kriške, dodati so, šećer, sitno iseckan peršun, a šargarepu sitno izrendati na rende.

Izmešati pripremljen paradajz napuniti tegle i dobro zatvoriti.

Rernu zagrejati na 150 stepeni nareati tegle u rerni i ostaviti ih oko 30 minuta, smanjiti rernu na 100 stepeni i ostaviti ih još 90 minuta. Isključiti rernu, a tegle ne vaditi do sutradan dok se ne ohlade.

Savet

Ovako pripremljen paradajz može da stoji do dve godine. Ako ste ljubitelj ljuto u teglu možete dodati iseckanu ili celu papriicu. Ovaj nain pasterizacije je izuzetno brz i lak za pripremu. Paradajz može i da se neljušti, a da se samelje na mašini za meso.