

Āatni od zelenog paradajza



teŹina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** zelenog paradajza
- **1** veća kisela jabuka
- **2-3** cerna izgnjecenog belog luka
- **1 kašičica** mlevenog kima
- **1 kašičica** mlevenog korijandera
- **1 kašičica** senfa
- **2 kašičice** ređanog Źumbira
- **2 kašičice** soli
- **1 šoljica** meda
- **1 šoljica** jabukovog sirceta
- **po ukusu** ljuta papricica

Priprema

Pripremite sve potrebne sastojke. Zelen paradajz sameljite na mašini za meso ili izblendirajte pa ga stavite u šerpu. Dodajte sve ostale sastojke i stavite da se kuva. Kada provri, krckajte ga na tihoj vatri 50-60 minuta.

Kada provri, krckajte ga na tihoj vatri 50-60 minuta i kada se dovoljno zgusne (do gustine pekmeza), sipajte u sterilne manje teglice, dobro zatvorite original poklopcem i ostavite da stoji namanje nedelju dana pre upotrebe.

Savet

Ukoliko spremate veŹu koliĹinu, teglice odloŹite u hladnu ostavu. Obzirom da Źatni ne sadŹi nikakve

konzervanse, poželjno je da otvorenu teglicu držite u frižideru.