

atni od zelenog paradajza



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** zelenog paradajza
- **1** veca kisela jabuka
- **2-3** cenaizgnjecenog belog luka
- **1 kašicicamlevenog** kima
- **1 kašicicamlevenog** korijandera
- **1 kašicicesenfa**
- **2 kašicicerendanog** umbira
- **2 kašicicesoli**
- **1 šoljica** meda
- **1 šoljicajabukovog** sirceta
- **po ukusuljuta** 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 veu koliinu, teglice odložite u hladnu ostavu. Obzirom da atni ne sadrži nikakve konzervanse,

poželjno je da otvorenu teglicu držite u frižideru.