

Zeleni paradajz u tegli



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** zelenog paradajza
- **2 kg** paprike somborke
- (pola crvene pola zelene)
- **3-4 glavice** belog luka
- **1 vez** aperšuna

Za marinadu:

- **1,2 l** vode
- **4 dl** alkoholnog sirceta 9% sircetne kiseline
- **2,5 dl** ulja
- **200 g** šecera
- **100 g** soli
- **1/2 kesice** bibera u zrnu

Priprema

Paradajz oprati i ako je manji prepoloviti ga, a veće iseci na kriške. Papriku oprati očititi od semena i iseci na filete. Paradajz staviti u lonac prelići sa vodom da ogrezne i kuvati od kad provri 1 minut. Dobro ocediti od vode. Papriku staviti u ključalu vodu i bariti 1 minut. Dobro ocediti od vode. Beli luk oguliti i iseckati. Iseckati prešun.

U tegle redjati toplo bareno povrće ,red paradajza, red paprika, posipati sa seckanim belim lukom i peršunom.

Napuniti tegle blago pritiskati da se složi. U posudu staviti 1 litar vode, 4 dl sirca, 2,5 dl ulja, so, šećer i biber. Kuvati da provri i vrelin napuniti tegle i zatvoriti zatvaracima. Rernu ugrejati na 100 stepeni staviti tegle u rernu grejati 5 minuta i isključiti rernu i ostaviti tegle da se ohlade u njoj.

Savet