# *Salata od pasterizovanih ceri paradajza u tegli*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **350 g**ceri paradajza
- **1 kašicica**soli
- **1 cen**belog luka
- **malo**svežeg bosiljka
- **malo** sveže majcine dušice
- **2**ljuta feferona
- **1 glavica**crvenog luka
- **malo** bibera u zrnu
- **1 kašika**sirceta
- **1 kašika**šecera

## Priprema

Na dno tegle staviti iseckan beli luk, so i nekoliko zrna bibera. eri paradajz operite i stavite u teglu, lagano pritisnite da što više stane u teglu (pazite da ne popuca). Naizmenicno dodavajte iseckane sveže zacine i oljušten i na kolutove isecen crveni luk. Preliti sa vodom i pustiti da malo odstoji cca 20 minuta. Vodu iz tegle oprezno ocediti dodati 1 kašiku sirceta 9% i jednu kašiku šecera prokuvati pa preliti preko ceri paradajza u tegli. Teglu zatvoriti. Pasterizacija: Stavite teglu u posudu sa vodom na cije ste dno stavili pamucnu krpu. Voda treba da bude do poklopca. Sterilizujte 10 minuta nakon što voda provri. Teglu omotati suvom krpom i pustiti da se preko noci ohladi.

## Savet

Kako sam je prvi puta radila i uz put dodavala sastojke radila sam od male koliine za 1 teglu od 500 g. Iako sam salatu pripremila za zimu nisam mogla odoleti da je ne probam i odluila sam da otvorim teglu. Svi sastojci u salati su mi veoma ukusni i aromatini a eri paradajz je skoro kao svež.