

Peceni pasterizovani paradajz



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je;

- paradajz
- so
- šećer
- **1 kašika** sveže seckanog oregana
- **1 kašika** bosiljka
- **1 kašika** ruzmarina
- **1 dl** maslinova ulja
- ili hladno cedjeno suncokretovo ulje
- **1 glavica** belog luka

Priprema

Uzmemo manje a cvršće paradaize, prepolovimo, stisnemo dobro prstima da izadje tecnost i reamo u veliki pleh iz rerne. Po paradajzu pospemo šećera i soli onoliko kao kad solimo salatu. Rernu ugrejemo na 150 stepeni, stavimo pleh sa paradajzom i sušimo 2 sata (pazite nisu sve rerne iste, negde treba koji minut više negde manje od 2 sata). Pošto moja rerna nema ventilator ja uzmem varjacu i stavim na vrata od rerne da nisu skroz zatvorena. U posudu stavimo 1 kašiku sveže seckana oregana, bosiljka i ruzmarina, dodamo 1 manju šoljicu ulja i seckani beli luk. Sve izmešamo. Paradajz dok je još vruć reamo u tegle, posipamo ga seckanim zacinama i seckanim belim lukom u ulju. Kad napunimo tegle, na vrh stavimo 1 kašiku ulja i zatvorimo ih metalnim zatvaracima. Ugrejemo rernu na 100 stepeni, stavimo tegle, grejemo ih 30 minuta i isključimo rernu i ostavimo da se tegle ohlade u njoj (to je pasterizacija).

Savet