

## ***Pelat paradajz***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** paradajza

### **Priprema**

Odabrati sitniji paradajz. Dobro ga oprati i oljuštiti. Naslagati ga u teglu od 2 kg. Šupljine izmeđ u paradajza popuniti parčicima. Zatvoriti teglu metalnim zatvaracem. Teglu spustiti u šerpu s vodom da voda bude u visini zatvaraca. Kad voda zavri smanjiti temperaturu i ostaviti da voda više ne vri vec samo "struji" 15 - 20 minuta. Ostaviti teglu da se postepeno hladi. Prohladjenu teglu izvaditi iz vode i okrenuti je naopako, da zatvarac dobro prilegne. Time je završena sterilizacija i gotov pelat paradajz. Teglu vratiti u prvobitan položaj nakon 3-4 h.

### **Savet**

Pijažna ponuda je veoma bogata pa napravite sami pelat paradajz. Možete se i na paržije, bez ikakvih dodataka što dobro dodje kao dodatak jelima.