

Ljute baburice u paradajz sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg paradajza
- 700 g papricica baburica
- 300 ml vocnog sirceta
- 200 ml ulja
- 200 g šecera
- 40 g soli
- 1 veza celerovog lišca
- 2 glavice belog luka
- biber u zrnu
- lorber

Priprema

Staviti da provri vocno sirce, ulje, šecer, so, biber u zrnu i lolber. Dodati oljušten i na komade isecen paradajz.

Kuvati dok se paradajz ne rasturi. Ubaciti papricice-baburice prethodno izbušene na nekoliko mesta.

Sve ovo zajedno da vri još 10-15 minuta. Dadati vezu celerovog lišca i sitno iseckan beli luk.