

Brzi kuvani paradajz



Sastojci

Potrebno je:

- zreo paradajz jabucar
- so

Priprema

Zreo, crveni paradajz jabucar operite i izdubite na mestu gde je bila peteljka.

Poreajte u cistu šerpu i stavite da se polako zagreva. Kada omekša, iscedite tecnost koju je paradajz pustio.

Ohladite paradajz, ispasirajte ga, stavite u cistu šerpu, pa kuvajte, a kada prokljuca, posolite po ukusu i kuvajte još 15 minuta.

Sipajte u besprekorno ciste i zagrejane flaše, zatvorite celofanom pokvašenim cistim alkoholom, povežite gumicama i složite u kutiju koju ste obložili cistim krpama. Pokrijte flaše jastukom i cebetom, pa ostavite da se ohlade.

Pre nego što paradajz sipate u flaše, možete dodati kesicu konzervansa.