

Zeleni slatko-kiseli paradajz



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg sitnog zelenog paradajza
- 200 g crnog luka
- 5 cenova belog luka
- 2 dl belog vina
- 3 dl sirceta
- 10 zrna belog bibera
- 1 kašicica senfa u prahu
- 2 lista lorbera
- 2 karanfilica
- 1 štapić cimeta
- 0,5 kg šecera

Priprema

Paradajz operite, crni luk sitno isecite, a beli ocistite. Luk, belo vino, sirce i zacine kuvajte oko 10 minuta.

Dodajte šecer i ceo paradajz i kuvajte na srednjoj temperaturi dok ne provri, a onda pustite da se kuva još cetiri minuta.

Sve zajedno odmah sipajte u tegle i zatvorite.