

Paradajz sos sa peršunom, bosiljkom i origanom



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** domaćeg paradajza
- **3 kašikesoli**
- **2 kašikešecera**
- **malobosiljka**
- **malo origana**
- **malo** sjeckanog svježeg peršuna

Priprema

Pravila sam malu kolicinu tako mi je slae. :) Prvo sam oprala paradajz, prelila ga vrelom vodom da spadne kožica. Ohladila ga, skinula kožice i prešula u šerpu. Pustila da baci kljuc. Zatim sam na sito (cjediljka) procijedila da nema košpica i mesa od paradajza.

Vratila na šporet. Zacinila pa kuhala još nekih 5,6 minuta. Našula u teglice.

Savet

uvati u frižideru jer nema konzervansa.