

## **Kuvani paradajz**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **50 kg**paradajza
- **10** kašikasoli
- **2** kašikešecera
- **2** kesicekonzervans
- **20 g** mlevenog bibera
- **2-3**paprike \*šilje\*
- **1** vezaperšunovog lišca
- **1** vezališca celera

### **Priprema**

Pradajz oprati, ocistiti pa samleti na mašini za mlevenje paradajza. Dobijeni sok od paradajza staviti u veliku šerpu. Staviti na srednju temperaturu da se kuva. Dodati po jednu vezu lišca peršuna i celera. Ubaciti oprane cele neocišcene paprike.

Po želji može se staviti malo ljute paprike. Staviti šefer, biber i so. So dodavati postepeno prema ukusu.

Pred kraj staviti konzervans. Prokuvati još malo. Ukupno kuvati oko 90 minuta. Kada je gotovo, izvaditi papriku i lišće odmah tako vrucuće sipati u flaše i flašice i zatvarati metalnim cepom. Okrenuti naopako da svaka flaša stoji na cepu desetak minuta. Posle vratiti u normalan položaj.

### **Savet**