

Paprika u paradajz sosu

Zanimljivo i ukusno

1 Paradajz ocistiti i iseckati sto sitnije.staviti da se kuva.Kada se vise od pola skuva i raspadne ubaciti sve ostale sastojke sem paprike.

Sastojci:

isciscene paprike od semena i drski isecene na pola 3 kg
paradajz 3 kg
sirce 300g
ulje 250g
secera 150g
beo luk 1 glavica
so po ukusu

2

3

4 Beli luk iseckati na listice pre nego ubacite.

5

6

7 Zatim u sos spustati papriku i bariti po 2-3 minuta.Vaditi i spustati u serpu sa poklopcem i sve tako dok ima paprike.

8

9

10 Paradajz skloniti sa vatre i u mlak ubaciti pola kesicu salicila.

11

12

13 redjati paprike,soft,paprike,soft...

14

15

16 sutra dan povezati tegle sto znaci da mora biti potpuno hladno.

17

18

Napomena:

U redjanju moze se i dosoliti.