

## 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.