

Paradajz žele

Nije kečap

1 Porcija



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



1 Priprema:

Paradajz operite, ocedite, očistite, mesnati deo grubo iseckajte i odmerite 2,5 kg (alternativno: odmerite 900 ml kupovnog soka). Skinite listiće bosiljka sa stabljike, operite, osušite i iseckajte. Stavite paradajz sa lorberovim listovima i biberom u zrn u lonac za kuvanje. Stavite da se kuva, mešajte neprestano dok ne provri, a potom kuvajte 20 minuta u poklopljenom loncu na tihoj vatri. Sipajte smesu od paradajza na krpu i uhvatite i sačuvajte sok. Ostavite ga da se ohladi. Odmerite 900 ml soka i sipajte u šerpu (alternativno: Sipajte kupovni sok od paradajza u šerpu), dodajte šećer pomešan sa Džemfixom i dobro promešajte. Kada provri kuvajte još 3 minuta. Po potrebi skinite penu, začinite žele začинима i sirćetom, dodajte bosiljak, sve dobro promešajte. Odmah napunite pripremljene tegle do vrha, zatvorite poklopcem na navoj. Napunjene tegle odmah okrenite naopako i u tom položaju ostavite oko 5 minuta.

Savet:

- Tokom hlađenja češće okrećite tegle, kako bi se bosiljak što bolje rasporedio.

Sastojci:

Sastojci:

2,5 kg paradajza svežeg, zrelog
1 vezica bosiljka
2 lista/listova lorbera
bibera (6 zrna)
500 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Džemfixa 2:1
2 kašičice soli
sveže mleveni crni biber
tabasco sosa
4 - 6 kašika/e vinskog sirćeta crvenog

Alternativno:

900 ml soka od paradajza (kupovnog)
1 vezica bosiljka
500 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Džemfixa 2:1
1 ravna kašičica soli
sveže mleveni crni biber
tabasco sosa
4 - 6 kašika/e vinskog sirćeta crvenog