

Pomidory przetarte



WACŁAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	2 kg.
sól	do smaku
Bazylia suszona Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte pomidory kroimy w ćwiartki. Wrzucamy do garnka mieszając gotujemy na małym ogniu aż się rozgotują. Do masy pomidorowej dodajemy sól do smaku i szczyptę bazylii. Podczas gotowania mieszamy aby masa pomidorowa nie przywarła do dna. Następnie zmiksować. Do wyparzonych słoików wlewamy przetarte pomidory i zakręcamy nakrętką, najlepiej nową.

Słoiki wkładamy do garnka z ciepłą wodą i gotujemy. Pasteryzujemy około 30-40 minut a po wyciągnięciu układamy słoiki do góry dnem.

W późniejszym okresie można wykorzystać tak przetarte pomidory do zupy lub sosów.