

Przecier pomidorowy



MILENA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidor	2 kg
sól	1/2 łyżeczki
cukier	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory należy sparzyć, zdjąć skórki, usunąć szypułki i pokroić na mniejsze kawałki. Zagotować pomidory pod przykryciem przez ok 20 minut mieszając co jakiś czas. Następnie przetrzeć pomidory przez sito, dodać sól i cukier. Ponownie zagotować. Aby uzyskać większą gęstość przecieru należy odparować nadmiar wody. Gorący przecier przelać do wyparzonych słoików, pasteryzować ok 10 minut. Pozostawić do góry dnem, aż przestygną.