

Przecier pomidorowy



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory	3 kg
sól	3 łyżki
cukier	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć, pokroić, rozgotować w rondlu a następnie przetrzeć przez sito. Przecier zagotować, dodać sól i cukier. Gorącym przecierem napełnić słoiki, zakrecić zakrętki i pasteryzować 20 minut w temp. 90 stopni.