

Przecier pomidorowy z bazylią



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory	4 kg
sól	2 łyżeczki
cukier	1 łyżka
pieprz	
bazylia otarta Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Propozycja na zdrowy, smakowity, domowy i bardzo aromatyczny przecier pomidorowy - idealny na zimę jako dodatek do sosów, gołąbków, ale również do samodzielnego picia :)

PRZYGOTOWANIE:

1. Pomidory (najlepiej odmiany lima - zawierającej najwięcej soku i najmniej pestek) dokładnie myjemy, kroimy na ćwiartki i przepuszczamy przez wyciskarkę do pomidorów.
2. Powstały sok doprowadzamy do wrzenia i gotujemy do momentu uzyskania przez przecier odpowiedniej gęstości - od czasu do czasu mieszamy.
3. Na koniec przecier doprawiamy solą, cukrem, czarnym pieprzem i suszoną bazylią. Gorący przecier przelewamy do słoików i pasteryzujemy około 15 do 20 minut.

Życzę smacznego! :)