

Sok pomidorowy



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidor	2 kg
czosnek	2 ząbki
seler naciowy	1 garść
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć na sicie wrzątkiem, obrać, pokroić na kawałki. Czosnek obrać, posiekać. Liście selera naciowego opłukać, osuszyć. Pomidory, czosnek, liście selera zmiksować, a następnie przetrzeć przez sito. Sok przyprawić solą i pieprzem, schłodzić. Można sok ubić trzepaczką, powstanie wtedy apetyczna pianka na powierzchni.