

przecier pomidorowy



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 kg pomidorów

2 cebule

2 listki laurowe

2 łyżeczki soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bardzo dojrzałe pomidory sparzyć wrzątkiem, przekroić na połowy, wyciągnąć gniazda szypułek oraz pestki. Włożyć do garnka, dodając cebulę pokrojoną w plasterki, liść laurowy i sól. Gotować na małym ogniu 20 minut. Po tym czasie przetrzeć pomidory przez sito. Włożyć do słoików, zamknąć. Pasteryzować ok. 20 minut.