

pomidory w przecierze



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory 2 kg
sól 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Półwę pomidorów ponakłuwać, sparzyć wodą i obrać z skórki. Pozostałe pokroić, dać do rondla i rozgotować. Nakłute pomidory wyłożyć do słoików. Przecier przetrzeć przez sito, posolić i gorącym zalać pomidory. Pasteryzować 15 minut.