

## Sok pomidorowy wg starodawnego przepisu



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                 |         |
|-----------------|---------|
| <b>pomidory</b> | 2-3 kg  |
| <b>sól</b>      | 5-10 g  |
| <b>cukier</b>   | 15-40 g |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przerób pomidorów na soki jest taki sam jak na przeciery, czyli: umyte i opłukane owoce rozgniata się drewnianym tłuczkiem w kamiennej lub glinianej misce i niezwłocznie rozgotowuje we własnym soku (bez dodatku wody).

Gorącą masę przeciera się przez ręczną przecieraczkę, sito perlonowe lub cedzak aluminiowy. Dokładniejsze rozdrobnienie uzyskuje się przepuszczając przecier powtórnie przez sito lub cedzak z drobnymi otworkami o średnicy nie większej niż 0,6 mm.

Na sicie pozostają części włókniste i nasiona pomidorów, natomiast sok pomidorowy z niewielką ilością małych cząstek miąższu przechodzi przez sito.

Sok pomidorowy łatwo otrzymuje się z rozgotowanych pomidorów przepuszczając je przez wirówkę do soków - sokowirówkę. Do 1 litra soku dodajemy 5-7 gram soli kuchennej oraz 10-30 gram cukru.