



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)
Pomidory pasteryzowane w zalewie wodnej

Pasteryzować 25 min.

Składniki:

- pomidor, 1 kg
- woda, 5 szkl.
- sól, 1.5 dag
- cukier, 1 dag

Sposób przygotowania:

Wybrać jędrne, niezbyt duże, nie przejrzałe pomidory. Umyć je i nakłuć kilka razy ostrym drewnianym patyczkiem, aby nie popękały, po czym ułożyć w słojach i dodać gorącą zalewę.

