



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - SzeF Kuchni (1115)

## **Kalafior ( fasolka szparagowa) w przecierze pomidorowym**

Warzywa w przecierze pomidorowym nadają się do zup, sałatek

### **Składniki:**

- kalafior, 1 kg
- pomidor, 75 dag

### **Sposób przygotowania:**

Młode, jędrne kalafiory podzielić na małe cząstki, wypłukać. Fasolkę przygotować jak w przepisie Fasolka pasteryzowana w zalewie wodnej. Warzywa gotować przez 2—3 min., ułożyć w słojach, zalać gorącym przecierem pomidorowym, . Pasteryzować 1 godz. Warzywa w przecierze pomidorowym nadają się do przyrządzania zup jarzynowych. Należy je dodawać do gotowej już zupy i tylko chwilę podgrzewać. Można też przygotować z nich sałatkę z dodatkiem cebuli, oleju, soli, cukru i pieprzu.

