



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Przecier i sok pomidorowy

Z 6 kg wychodzi 6 słoików 0,3 przecieru i 10 soku, z pomidorów Lima mniej soku więcej przecieru

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- pomidor, 6 kg
- sól, 1 łyżk.
- woda, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Pomidory pokroic na ćwiartki, włóżc do garnka, na dno wlać trochę wody i gotować pod przykryciem aż rozgotują się. Przełóżc do sita ze i odczekać aż zleje się sok, następnie przetrzeć tak by do przecieru nie dostały się skórki. Pasteryzować 20 min. Dobr przecier wchodzi z pomidorów „Lima”.

