



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Przecier pomidorowy

Pyszny przecier z pomidorów odmiany lima.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

dla alergików

karnawal

bezglutenowe

Składniki:

- pomidor, 55 kg

Sposób przygotowania:

Nie ma nic lepszego niż domowy przecier pomidorowy. My użyliśmy do niego pomidorów odmiany lima, ze względu na małą ilość soku w nich zawartą. Z 55 kg pomidorów wyszło nam 50 słoików 0,7 litrowych. Pasteryzacja i przygotowywanie słoików: Jeśli nie chcesz wyparzać słoików tylko zrobić to w piekarniku - umyj je najpierw dokładnie a następnie wstaw do piekarnika i ustaw temperaturę na 100 stopni C. Trzymaj w piekarniku przez 25 minut od momentu rozgrzania. Pasteryzacja w piekarniku - nagrzej piekarnik do 120 stopni C i pasteryzuj słoiki przez 30 minut. Potem wyłącz piekarnik i pozwól im wystygnąć w środku. Pasteryzacja w garnku z wodą - na dno garnka dajemy czystą ściereczkę wstawiamy słoiki i zalewamy do 3,4 wysokości słoika. Gotujemy około 20 minut i zostawiamy do wystygnięcia. Smacznego.

