Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Surowy sok z pomidorów

Trochę zdrowia

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Składniki:

- woda, 0.5 szkl.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 3 dag
- pomidor, 1 kg

Sposób przygotowania:

Pomidory opłukać starannie, oblać wrzącą wodą, pokrajać i wycisnąć sok w specjalnej maszynce lub włożyć do woreczka z rzadkiej tkaniny i skręcając w ręku wycisnąć dokładnie; do soku dodać 1/2 szklanki zimnej, przegotowanej wody i przyprawić cukrem i solą do smaku.