



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

Przecier pomidorowy

Zawsze pod ręką

Składniki:

- pomidor, 1 kg

Sposób przygotowania:

Dojrzałe pomidory umyć, pokrajać na ćwiartki, umieścić w garnku i podgrzewać do rozmiękczenia, często mieszając. Następnie przetrzeć przez przecieraczkę lub sito, zaraz wlewać do gorących butelek nie do pełna (6 cm od górnej krawędzi). Korkować lub zamykać celofanem albo folią polietylenową i obwiązywać sznurkiem lub umocnić gumką apteczną. Pasteryzować 25 min. Po skończeniu pasteryzacji butelki zamykane korkami należy lakować.

