



Przecier pomidorowy

 Tylko z Natury

Polecane na:

Kuchnia (region): **poliska**

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

bardzo dojrzałe pomidory - 3 kg

sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory umyć i sparzyć wrzątkiem, a następnie obrać ze skórki. Pokroić na części i usunąć szypułki i zdrewniałą część. Włożyć do garnka, przykryć i gotować na małym ogniu do rozpadnięcia się pomidorów na pulpę, doprawić do smaku solą. Gotować nie przykrywając garnka, aż przecier zgęstnieje.

KROK 2: Gorący, wrzący przecier wlać do wyparzonych słoików, zakręcić i odstawić do góry dnem, aż wciągnie się pokrywka.

KROK 3: Na słoiku napisać datę produkcji przecieru. Odstawić do spiżarni. Wykorzystanie:
- jako baza do zup, sosów, ketchupu, itd.