Domowy przecier pomidorowy

Bożena1960

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

10 porcji

Składniki:

pomidory mięsiste - 2,5 - 3 kg
sól - 1 łyżka
cukier - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory zerwaniu z krzaczka umyć, następnie każdego naciąć na krzyż, tak aby przeciąć skórkę.
Ponacinane pomidory włożyć do dużej miski i zalać wrzątkiem, pozostawić od 3–5 minut. Następnie pojedynczo wyjmować, obierać ze skórki i kroić na kawałki.
Przełożyć do dużego garnka, wsypać soli i zagotować.
Gotować na małym ogniu około 1- 1,5 godziny, następnie pomidory przetrzeć na sicie nad drugim garnkiem.
Do przetartych pomidorów dodać cukier i ponownie gotować, aż częściowo woda nam wyparuje, a przecier stanie się gęściejszy w zależności od tego, jak gęsty przecier chcemy uzyskać.
Gorący przecier przekładamy do czystych słoików, słoiczki chwytamy przez ściereczkę i dokładnie zakręcamy a następnie obracamy do góry dnem.