Domowy przecier pomidorowy

wegeweda

Polecane na: **przetwory**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

pomidory polne, podłużne - 10 kg
cukier brązowy - 2 łyżka
sól himalajska - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: I sposób
z wykorzystaniem wyciskarki wolnoobrotowej, z sitkiem o grubych oczkach

1. Pomidory starannie umyj, pokrój na cząstki. Uruchom wyciskarkę i wrzucaj pomidory, jeden po drugim. Gdy dzbanek wyciskarki napełni się przecierem, przelej jego zawartość do największego garnka, jaki masz. Kontynuuj pracę, aż zużyjesz wszystkie pomidory. Prawdopodobnie będziesz potrzebował jeszcze drugiego garnka.

2. Przetarte pomidory zagotuj, dodaj sól i ewentualnie cukier. Następnie zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu, aż pozostała woda z pomidorów odparuje, a przecier stanie się gęsty i zawiesisty.

KROK 2: II sposób
tradycyjny, z wykorzystaniem sitka o drobnych oczkach

1. Pomidory umyj i pokrój w kostkę. Przekładaj do dużego garnka. Pracę wykonuj partiami lub od razu naszykuj sobie 2-3 duże garnki. Gotuj pomidory około 10-15 minut.
2. Naszykuj sobie mniejszy garnek, o który będziesz mógł oprzeć sitko i jeszcze jeden duży garnek, do którego będziesz przelewać przetarte pomidory. Łyżką do zupy przekładaj pomidory na sitko i przecieraj drewnianą łyżką z kulką lub innym sprzętem, który akurat Ci podpasuje i spełni swoją funkcję. Z małego garnka przelewaj przecier do dużego garnka i tak, aż zużyjesz wszystkie pomidory.
3. Odparowuj pomidory na tyle długo, aż uzyskasz gęsty przecier pomidorowy.
W międzyczasie dodaj sól i ewentualnie cukier.