Pomidory pelati w soku pomidorowym

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

75 min

1 porcja

Składniki:

pomidory podłużne dowolna ilość (najlepiej dużo) - słoiki -

sól, cukier - łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory podłużne (np. san marzano, lima, kmicic lub inne) włożyć do miski. Zalać wrzącą wodą na 2-3 minuty. Wyjąć z wrzątku, schłodzić zimną wodą i obrać ze skórki.

KROK 2: Obrane pomidory włożyć do słoików.

KROK 3: Do dużego garnka włożyć kolejną partię pomidorów pokrojonych na ćwiartki, doprowadzić do wrzenia, gotować 5-10 minut. Następnie przetrzeć je przez sito. Przetarte pomidory ponownie zagotować. Gotować 15-25 minut, aby trochę odparować. Na koniec dodać sól i cukier do smaku (około 1-1,5 łyżki cukru i 1-2 łyżeczki soli na 2-3 litry sosu). Gorącym przecierem zalać pomidory w słoiku, tak aby były przykryte. Zamknąć pokrywki. Wstawić do garnka wyłożonego ściereczką, wlać wodę do 3/4 wysokości słoików i doprowadzić do wrzenia. Pasteryzować 30 minut.

KROK 4: Słoiki wyjąć i postawić na ściereczce do góry dnem, zostawić do ostygnięcia. Domowe pomidory pelati są doskonałą bazą do

sosów i zup. To zdrowsza alternatywa do gotowych pomidorów w puszkach.