




Pomidory w słoikach na zimę

 Renixx

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

dojrzałe pomidory - 2 kg

sól kamienna lub himalajska - 4-5 łyżeczka

Dodatkowe info:

Takie pomidory to idealna baza do zupy pomidorowej, sosu czy gulaszu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory umyć, większe pokroić na mniejsze kawałki. Ułożyć ciasno w słoikach, na wierzch wsypać łyżeczkę soli. Zakręcić. Słoiki włożyć do garnka, zalać wodą (słoiki mają być zanurzone na 2/3 wysokości).

Gotować 20 minut na wolnym ogniu (od chwili zagotowania) wystudzone wynieść w chłodne miejsce.