Pomidory w sosie własnym

H A B I B I

Polecane na: **przetwory**

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

Warto wiedzieć:

90 min

20 porcji

Składniki:

Dojrzałe pomidory -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory w sosie własnym można przygotować z każdego dowolnego gatunku niezależnie od wielkości owoców, ich smaku czy soczystości.
Nie wymagają zbyt wiele czasu i pracy, są naturalne, nie zawierają dołu, cukru, tłuszczu ani konserwantów.

Wystarczy wybrać najbardziej dojrzałe, miękkie i aromatyczne owoce, sparzyć je przez chwilę w garnku z gorącą wodą, a następnie przełożyć łyżką cedzakową do drugiego garnka z zimną wodą, aby przerwać proces parzenia.
Ostudzone pomidory obrać ze skórek wprost nad szerokim garnkiem i pokroić w średniej wielkości cząstki - podczas krojenia sok i pestki spływają bezpośrednio do garnka i nie ma konieczności używania np deski do krojenia.

Kiedy wszystkie pomidory są pokrojone wystarczy włączyć pod garnkiem źródło ciepła i ogrzewać przez 5-10 minut od chwili, gdy całość zawrze.
W tym czasie pomidory się lekko rozpadną i połączą z sokiem.

Chochelką napełnić słoiki (poj. 500-900 ml) pozostawiając 2-3 cm wolnego miejsca, wytrzeć brzegi do sucha ręcznikiem papierowym i mocno zakręcić suchymi pokrywkami. Zapasteryzować 20-30 minut w zależności od wielkości słoików.

Tak przygotowane pomidory są świetnym półproduktem do ugotowania pysznej zupy oraz sosu czy szybkiego przygotowania przecierowego soku pomidorowego - wystarczy zawartość słoika zmiksować, przecedzić pesteczki i doprawić sok do smaku.