

Domowy przecier pomidorowy na zimę



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4972**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Pomidory (tyle ile chcemy zrobić słoików - ja najczęściej mam pełen 5-litrowy garnek i wychodzi mi ok. 5 słoików o pojemności)

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory dokładnie umyć, sparzyć wrzątkiem, a gdy ostygną obrać ze skórki.

Tak przygotowane pomidory dokładnie zblendować, a następnie przetrzeć przez sitko.

Gotowy przecier przelać do słoików, mocno zakręcić i pasteryzować ok. 30 min.

- 2 Smacznego !

- 3 :)

Twoje notatki do przepisu: