

# 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: