

Gęsty sos pomidorowy

Dziś przepis dla tych co lubią „popracować dziś by odpocząć jutro” tzn. przetwory na zimę.

Moja propozycja to bardzo prosty, gęsty sos pomidorowy, idealny do spaghetti, pierśi faszerowanych fetą itp., jak również można go wykorzystać do zup lub po prostu wypić.

5 kg pomidorów (powstaje około 12 słoików sosu)

1,5 łyżki soli

3 łyżki cukru.

Pomidory obieramy ze skórki. Ja wkładam wszystkie pomidory do miski, zalewam wrzątkiem, podźgam nożem, odczekam nawet 10 min, i następnie odlewam ciepłą wodę i schładzam zimną wodą. Skórki z pomidorów praktycznie schodzą same.

Pomidory kroimy na ćwiartki, wkładamy do garnka i gotujemy na małym ogniu, czas od zagotowania około 30 min, ja nie rozgotowuję pomidorów, lubię ja w sosie pływają kawałki owocu (tak, pomidor to owoc). Sos doprawiam solą i cukrem. Wlewam do słoików gorący sos.

Pasteryzuję na sucho. tzn. w piekarniku. Czas pasteryzacji 1 godz., temperatura 110-120 C. Pozostawiam słoiki w ciepłym piekarniku aż do wystygnięcia.

I to tyle. Przyjemnej pracy



Zgodnie z sugestią informuję że, do przetworów najlepsze są pomidory mięsiste typu polne lub lima. Z malinowych odparowanie wody zajmie 6 godzin.

