

detkityumen.ru

ТОМАТНЫЙ СОК



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

помидоры

Приготовление:

Еще у свекрови справку навела, как она делает. У нее вкусночий сок Она тоже приваривает немного и через сито, соли чуток и 1 гвоздичку на литр сока. Доводит до кипения, по горячим банкам и в духовке пастеризует с полчаса, потом закатывает и под шубу. Так и сделаю, выжимки по стаканчикам от растишки и заморожу. Я обычно так некондицию томатную утилизирую - вырезаю всякие мягкости и подпорченности, режу кусочками как попало и в стаканчики в морозилку. Как замерзнет из стаканчиков вытаскиваю и в пакет. Потом в соусы/супы удобно добавлять.

Делюсь рецептом

Помидоры перекрутить на мясорубке, потом пропустила через сито (у меня металлическое и не мелкое), получился сок с мякотью, в сите осталась кожура и семечки. После добавила соль и сахар по вкусу и поставила варить. Я готовлю сок в мультиварке, ставлю тушение на час, мне так удобней.

Готовый сок горячим разливаю по бутылкам, укрываю. После того как остынет убираю в холодильник

28.08.2016

[Нат С](#)