

detkityumen.ru

ТОМАТЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

томаты, соль, сахар

Приготовление:

Сначала приготовим томатный сок. Для этого спелые, мясистые помидорки прогоним через соковыжималку. Получившиеся отжимки - еще раз. Можно и третий раз - сок будет гуще. Ставим кастрюлю с получившимся соком на плиту, добавляем соль и сахар (из расчета - на каждые полтора литра сока по две ст. л. сахара и 1 ст. л. соли). Прогреваем сок помешивая и выключаем не доводя до кипения. Сок на вкус получится немного солоноватый, но мы это сделали преднамеренно, ведь некоторое количество соли возьмут в себя помидоры. (Если просто делать сок - для питья, то соли я беру одну ст. л. с горкой на три литра сока, сахар - по вкусу, можно совсем не добавлять)

Теперь займемся помидорами. Красные, спелые помидоры моем, прокалываем вилкой и укладываем в банки (мне больше в литровых нравится делать). Заливаем остывшим соком (никаких приправ и уксуса добавлять не надо!), прикрываем крышкой и ставим стерилизовать в кастрюлю с водой - 10 минут с момента закипания воды. Достаем, закатываем крышки, накрываем одеялом до полного остывания и - в погреб. Можно предварительно снять с помидорок шкурку. Если нет, то обязательно наколоть попки вилкой. Пробовала делать также из крупных салатных помидоров (предварительно порезанных на 2-4 части) - прекрасно получилось!

[Мамули](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/497/