Bulion suchy z pomidorów

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2130 razy.

POMIDORY: trzy kopy
OLEJ: (oliwa)

Z KUCHNI LITEWSKIEJ

Wziąć czerwonych, dojrzałych pomidorów, rozkroić każdy przez połowę w poprzek i wycisnąć precz sok z ziarnkami. Wyłożyć je potem do pobielanego rondla, postawić na miernym ogniu, a skoro się zagrzeją i zaczną puszczać sok z siebie, wówczas postawić na większym ogniu i gotować , mieszając, przez pół godziny. Przetrzeć ugotowane pomidory przez sito i znowu przetartą masę gotować aż do gęstości. Wysmarować blachę oliwą, rozciągnąć na niej masę nożem jak można najcieniej, a skoro wyschnie w letnim piecu lub na słońcu, pokrajać na cząstki, obwinąć w papier i schować w słoju; postawić go w suchym miejscu.

Wyborny jest ten bulion do zaprawy sosów.