
Sposób przechowania soku pomidorowego

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1760 razy.

Dojrzałe pomidory poprzednio optukane przekrawa się na kilka części i rozgotowuje na wolnym ogniu, aby się nie przysadziły do rondla lub garnka. Gdy cała masa jest już średnio gęsta, fasuje się ją przez sitko. Przystudzoną nalewa się w suche butelki pod szyjkę, korkuje się i gotuje w aparacie Weka lub w garnku w sianie przez 15-20 minut. Przystudzone lakuje się, aby powietrze nie dochodziło i wstawia do suchej piwnicy.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"