

Przecier pomidorowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 2-3 słoiczki

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Pomidory (1 kg) umyć, osuszyć, usunąć miejsce po ogonku, pokroić na mniejsze kawałki.
 2. Cebulę (100 g) obrać i pokroić na ćwiartki lub ósemki.
 3. Założyć nóż, wsypać pomidory, cebulę oraz opcjonalnie czosnek. Zamknąć zaślepkę. Ustawić obroty 9, czas 10 sekund i zmiksować.
 4. Następnie ustawić czas gotowania: temperatura 120 stopni, czas 30 minut (lub 40 minut jeżeli to nie lima) obroty 1.
 5. Ostrożnie otworzyć zaślepkę i wsypać 5 g soli i cukru. Zamknąć zaślepkę i zmiksować obroty 10, czas 10 sekund.
 6. Powtórzyć czynność jeszcze raz: obroty 10, czas 10 sekund.
 7. Otwierać pokrywę dzbanka od siebie, aby nie poparzyć dłoni. Zebrać przecier z pokrywki i ścianek do misy. Wyciągnąć nóż - uwaga gorący!
 8. Przełożyć przecier do słoików, zamknąć, obrócić do góry dnem i zostawić na noc. Nie trzeba już pasteryzować.
-

Wskazówki :

Jeżeli będziemy mieć pomidory inne niż lima, należy wydłużyć czas gotowania o 10 minut.