

Moja domowa passata pomidorowa

Teraz jest najlepszy czas na pomidory. Mają smak pomidorów, a zerwane z krzaka pachną słodkim zapachem przez długi czas. Mają kolor krwisto czerwony i smakują pomidorem. Moja passata pomidorowa od dawna stoi w słoikach i czeka na zimę. W słoikach zamknęłam najlepsze pomidory jakie udało mi się w tym roku dostać. Przywiozłam je aż z lubelskiego, zakupiłam na targu prosto od rolnika. Takie są



najlepsze.

Składniki na 6 dużych słoików:

- około 8 kg pomidorów prosto z pola,
- sól wedle uznania (można nie solić w ogóle)
- 6 ząbków czosnku prosto z pola

Przygotowanie passaty

1. Pomidory dokładnie wymyć. W całości włożyć do garnka. Na dno garnka wlać odrobinę wody.
2. Wrzucić czosnek i ewentualnie sól.
3. Pomidory doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć gaz. Zblendować wszystko na gładką masę. Gotować dalej na małym ogniu. Pomidory są jedynym warzywem (w sumie owocem), które im dłużej się je gotuje, tym więcej mają witamin.
4. Passatę przelać do słoików i pasteryzować około 20-30 minut.
5. Smacznego!



Manufaktura Ciastek i nie tylko