

Passata pomidorowa

Czas wykonania: 1 h 30 min (+ 3 h czas gotowania)

Ilość porcji: 2 butelki po 600 ml

Składniki:

- 2 kg dojrzałych pomidorów
- 250 g cebuli (2 sztuki)
- 250 g jabłek
- ½ l octu jabłkowego
- 450 g cukru pudru
- 3 płaskie łyżeczki soli (według uznania)
- 1 płaska łyżeczka pieprzu cayenne (chili)
- szczypta pieprzu czarnego



Przygotowanie:

Zalewa:

Przyprawy zagotować z octem (1 łyżeczka pieprzu cayenne i 1 łyżeczka soli). Przystudzić.

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić. Cebulę, jabłka również obrać i pokroić na mniejsze kawałki. Warzywa zagotować w zalewie, do czasu aż będą miękkie, zmiksować.

Do całości dodać cukier i gotować, aż cukier się rozpuści. Doprawić solą i czarnym pieprzem do smaku.

Całość gotować do czasu zgęstnienia, u mnie było to 3 godziny (wszystko zależy od rodzaju pomidorów, im bardziej wodniste tym czas gotowania będzie dłuższy).

Gorącą passatę przelać do butelek lub słoików i szczelnie zakręcić. Odwrócić słoiki do góry dnem i pozostawić do całkowitego wystudzenia.

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/passata-pomidorowa/>