



Rajčatový protlak

Ingredience

rajčata (podle potřeby)
voda

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Jestliže máme doma nadúrodu rajčat, vyplatí se nám je použít na výrobu domácího rajčatového protlaku. Rajčata nejdříve prohlédneme, špatná a nahnílá...

Rajčatový protlak - recept

Jestliže máme doma nadúrodu rajčat, vyplatí se nám je použít na výrobu domácího rajčatového protlaku. Rajčata nejdříve prohlédneme, špatná a nahnílá vyhodíme. Takové suroviny nepatří ani do rajčatového protlaku. Důkladně všechna rajčata omyjeme a nakrájíme je na menší kousky a přendáme do kastrolu. Podlijeme je asi jedním decilitrem vody, aby se nám nepřipalovala.

Rajčata postupně začnou pouštět vlastní šťávu, přikryjeme je pokličkou a dusíme je, dokud nejsou úplně rozvařená. Během dušení obsah občas zamícháme, aby se nám nepřichytávaly ke dnu. Pak kastrol odstavíme a necháme rajčata vychládnout. Vzniklou směs propasírujeme přes husté sítko, čímž efektivně oddělíme jádra, slupky a části rajčat, které v protlaku nechceme.

Takto připravená rajčata přendáme znovu do hrnce a přivedeme je k varu. Vaříme na mírném

plamenu, aby se odpařila přebytečná tekutina. Jakmile rajčatový protlak dosáhne požadované hustoty, pomocí trychtýře jej můžeme přelít do připravených zavařovacích sklenic. Rajčatový protlak je třeba nakonec sterilizovat, aby se nám nekazil. Je také dobré zvolit k uskladnění různé velikosti sklenic, abychom při otevření vždy spotřebovali protlak všechny.

Rajčatový protlak využijeme při vaření omáček, polévek nebo k potření různých druhů slaných koláčů.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí