

Rajčatová šťáva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- rajčata 1 kg
- sůl 1 lžička
- cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Rajčata rozvaříme a propasírujeme přes síto
2. Na 1 l šťávy přidáme lžičku soli a lžíci cukru, promícháme a v kameninové nádobě nebo smaltové nádobě zahřejeme na 90 °C, po cca 5 minutách horkou šťávu nalijeme do sklenic
3. Sterilujeme 20 minut při teplotě 95 °C.