

Šťáva s rajských jablíček

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Nakládané feferonky v soli 1 lžička
- Rajče 10 ks
- Ocet 1 lžíce
- Feferonka 3 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

10 kg rajčat (nejlépe z vlastní zahrádky) dáme vařit s trochou vody stejně jako na kečup a se třemi kusy feferonky (pro děti vynecháme). Až se rozvaří, přepasírujeme je přes hrubší síto a přidáme další ingredience. Množství ingrediencí je orientační - každý podle své chuti. Pepř použijeme nejlépe čerstvě namletý, sůl, ocet a feferonky mleté v soli. Pořádně promícháme.

Rajčatovou směs plníme do skleniček přiměřené velikosti a sterilujeme 20 minut při 80 °C. Když okořeníme přiměřeně, nemá šťáva z rajských jablíček chybu.

2 dl denně je údajně výborné proti vzniku rakoviny zažívacího traktu. Nevím, co je na tom pravdy, ale já to piji proto, že mně to chutná. Pro nás starší ročníky je dobré šťávu z rajských jablíček kombinovat s vodkou nebo ginem v poměru 3 díly šťávy a 1 díl ginu nebo vodky.

Šťávu z rajských jablíček podáváme vždy dobře vychlazenou.

