

Rajčatový protlak

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- zralá rajčata 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Dobře zralá rajčata omyjeme, nejedlé části odstraníme a nakrájíme. Dáme do čistého smaltovaného hrnce a vaříme, pokud slupka rajčat nepovolí. Prolisujeme, protlak dáme do hrnce a vaříme do zhoustnutí.

Vřící rajčatový protlak nalijeme do čistých sklenic, které jsme dopředu vypláchli vřící vodou. Postavíme na plech, aby sklenice při nalévání nepraskly. Rychle převážeme, každou sklenici zvlášť zabalíme a uložíme vedle sebe na připravené místo. Dobře zakryjeme dekou.

Vychladlé sklenice s rajčatovým protlakem odkryjeme, utřeme mokrou utěrkou a uložíme na chladné místo.