

Domácí rajčatová šťáva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Rajčata přezrálá 1.5 kg
- Sůl 2 lžička
- Cukr krystal 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata omyjeme a nakrájíme. Kdo chce, může si je předem oloupat. Nakrájená rajčata dáme vařit do kastrolu. Vaříme zvolna 15 - 20 minut doměkka nebo do rozvaření. Necháme je mírně zchladnout a poté protlačíme přes velmi husté síto. Šťávu přivedeme k varu, vmícháme cukr, sůl a odstavíme.

Takto připravenou šťávu můžeme po vychladnutí naplnit do PET láhví a uložit do chladničky, kde vydrží asi 5 dnů. Pro uchování na delší dobu ji ihned horkou naplníme do sklenic a sterilujeme.

Rajčata by měla být plně vyžralá, až přezrálá, na omak měkká. Musí být zdravá, netrhaná z napadených rostlin plísní. Výtěžnost šťávy z rajčat je různá, z masitých je hustější. Šťávu můžeme dělat i ze syrových rajčat.

Z vařených rajčat sterilujeme 15 minut při 85 °C. Ze syrových rajčat sterilujeme 20 minut při 95 °C.

Vytěženou rajčatovou šťávu, pokud ji nechceme mít k pití tak hustou, můžeme ještě před

dochucováním zředit vodou 4:1. Rajčatová šťáva chutná nejlépe vychlazená.