100% rajská šťáva - sterilovaná

Kategorie: Zdravá strava

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Rajčata - hodně zralá 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na rajčatovou šťávu používáme rajčata, která se z keříčku trhají téměř bez použití síly, tedy hodně zralá a rudá, která do ruky padají skoro sama.
Rajčata omyjeme, rozkrojíme a dáme do hrnce. Pomalu zahříváme, občas promícháme a až se z rajčat začne oddělovat slupka můžeme je začít pasírovat za pomoci naběračky přes cedník do dalšího hrnce.
Čistou šťávu s dužinou bez slupek a peciček (když vám nějaká uteče, nic se neděje) naléváme do připravených čistých sklenic, dobře uzavřeme a dáme sterilovat od bodu varu na 10 minut.

Poznámka:

Použití: na rajskou omáčku, polévku, džusy... a hlavně na Bloody Mary! :-))))