

Suc de roșii

Sosul de roșii rezultat nu necesita sterilizare

5 sticle (1 litru)



grad de dificultate redus

● up to 60 Min.



Ingrediente:

Prepararea:

10 kg roșii coapte
1 plic Tomato Fix

1 Pregătirea:

Roșiile se spală, se taie bucăți și se dau prin mașina de stors roșii, pentru a separa semințele de pulpă.

2 Prepararea:

Sucul proaspăt obținut se pune la fiert și se fierbe 30 minute - 1 oră (sau până se obține consistența dorită). La final, se dizolvă conținutul plicului Tomato fix într-o cantitate de sos și apoi se amestecă în restul de sos din oală. Imediat, sosul fierbinte se toarnă în borcane/sticle și se pune capacul.