



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **3 óra**



**Répási Eszter**



## HÁZI SŰRÍTETT PARADICSOM

Érdemes némi időt szánni a befőzésre, hiszen sokkal finomabb a saját készítésű alapanyagokból főzni télen is.

### HOZZÁVALÓK

4.5 paradicsom

víz

### ALLERGÉNEK

Gluténmentes

Laktózmentes

Tojásmentes

- 1 Mossuk meg a paradicsomokat.
- 2 Helyezzük őket egy lábasba és öntsünk rá forró vizet.
- 3 Hámozzuk meg a paradicsomot.
- 4 Vágjuk cikkekre a paradicsomokat, majd tegyük egy lábasba, és főzzük nagyon puhára (amíg szétesnek).
- 5 A szétfőtt paradicsomokat egy szűrő segítségével passzírozzuk át egy másik lábasba.
- 6 Főzzük sűrűre az átpasszírozott paradicsomot, kis lángon, néha megkeverve kb 2,5 órán keresztül.
- 7 Adagoljuk sterilizált befőttes üvegekbe, és tegyük 1 napra száraz dunszba.



**Töltse le további receptjeinket az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**



**Auchan**