

Klasická omáčka na pizzu do foroty.

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

4,5 kg rajčat, bez části kolem stonku a nakrájených
3 střední cibule na jemno posekaných
3-6 stroužků česneku, utřených
1,5 lžičky dobromyslu
2 bobkové listy
1 lžička soli
1 lžička pepře
0,5 lžičky rozdrčené pálivé papričky, nebo podle chuti
1 lžička cukru
3 lžíce natrhané bazalky
5 lžíc citronové šťávy, nebo jedna lžíce na 225ml

Postup

Vložit všechny ingredience až na citronovou šťávu do nereaktivního hrnce (jako je smaltovaný, nerez atd.), přivést do varu, sem tam zamíchat a vařit po 2 hodiny. Propasírovat rajčata a zahodit semínka a slupky. Propasírovanou směs dále vařit za častého míchání, do zhoustnutí. Přidat bazalku. Do čistých skleniček dát po lžici citronové šťávy, nalít do nich horkou směs asi 1.2cm od vrchního okraje sklenic a okraje očistit do čista. Přikrýt patentními uzávěry. Vložit do velkého hrnce s pomalu vařící vodou tak, aby je voda pokrývala a vařit po 10min. Opatrně je vyjmout a nechat trochu vystydnout. Vyzkoušet, jestli sklenice drží a když ne, tak je pomalu vařit dalších 10min. Nechat úplně vystydnout. Skladovat ve tmavé chladné místnosti alespoň po 2 týdny před použitím a až po 6 měsících. Po otevření skladovat v chladničce po 3 týdny, až 1 měsíc. TIP: Další ochucení se přidává podle receptu na oblohu Pizzy. P.S. Vzhledem k tomu že kyselost rajčat je asi pH 4.6 se musí přidat kyseliny citronové, aby konzervování bylo bezpečné. Nepoužívá se octa, který pozmění chuť rajčat. Nejlepší pro konzervaci je ovoce u zralé na "víně" (šlahounech), musí být bez nemocí a nesmí být chycené mrazíkem.

Poznámka

5 sklenic 225 ml objemu