

Domácí rajčatový protlak

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 kg	zralá rajčata
1 lžíce	cukr
1 lžíce	sůl
4 stroužky	česnek



Postup přípravy

Nejprve si oloupeme rajčata. Nařízneme je nožem do kříže, spaříme horkou vodou a hned poté prudce zchladíme. Nyní slupku snadno sloupneme. Oloupaná rajčata dáme na 10 až 15 minut povařit. Poté přidáme cukr, sůl a prolisovaný česnek a vše rozmixujeme tyčovým mixérem. Hotový rajčatový protlak přelijeme do sklenic či lahví a necháme vychladnout. Skladujeme v ledničce.