

Rajčata ve vlastní šťávě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

858 kalorií , **60 g** cukrů , **0 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcata-ve-vlastni-stave>

Příprava

Rajčata oloupeme – během loupání si všímáme, která rajčata jsou měkká a která pevnější. Ta pevnější dáme stranou, měkká rajčata rozdrtíme vidličkou a přidáme mezi ně nasekané bylinky. Do sklenice naskládáme celá i rozmačkaná rajčata tak, abychom sklenice naplnili co nejvíce. Do každé sklenice přidáme lžičku octa, uzavřeme a naskládáme do velkého hrnce. Do hrnce nalijeme vodu tak, aby sahala do dvou třetin výšky sklenic. Půllitrové sklenice pečeme 30 minut na 90 °C.

▣ Tip k receptu

Z uvedeného množství připravíme 6-8 sklenic. Bylinky můžeme libovolně kombinovat podle chuti či sezóny.



Ingredience

- 2 kg rajčat
- 6 lžic koření na bylinkové máslo
- 6-8 lžíc cukru krystal

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Příloha