



Przecier pomidorowy

 2 porcje

 41 min

Składniki

- 1,5 kg pomidorów (wyparzonych i obranych)
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- kilka liści selera
- mały kawałek chilli
- łyżeczka soli
- 4 łyżki cukru
- do smaku: suszone oregano, bazylia
- pieprz

Przygotowanie

1

Do naczynia miksującego wrzucić: cebulę, czosnek, liście selera, mały kawałek chilli



30 sek.



5

2

Ustaw parametry gotowania



30 min



110



2

3

Po 10 minutach gotowania zdejmij miarkę i wrzucić sól, cukier i pozostałe przyprawy jeśli używasz. Następnie gotuj całość bez miarki

4

Wyciągnij zielone liście selera i zblenduj.



30 sek.



5

5

Przecier możesz przetrzeć przez drobne sito lub zostawić z pestkami.