

Domaća pasirana rajčica, paradajz



- 10 kg **rajčice, paradajza, pomidora**
- na svake 3 litre gotovog paradajz soka 1 MŽ soli
- na svaku litru gotovog **soka od rajčice** 1 MŽ šećera

Bočice ili flaše sa poklopcem na šaraf ugrijte na 100°C min. 30min. a poklopce iskuhajte 20 min u vodi.

Ja sam davno pročitao da se **vitamini pasiranoj rajčici** bolje očuvaju bez doticaja sa svijetlom, tako da ja koristim tamne, zelene bočice.

Nabavite **zrelu rajčicu**. Svakako probajte rajčice da li imaju dobar okus, jer prezrela rajčica brzo postaje neugodnog okusa. Kupite li **tvrdi paradajz** ostavite ga na suncu 48 sati da omekša, vidjet će te da će postati i crvenija.



Što se **sorti pomidora** tiče, nekad sjećam se, bio je to **makedonski paradajz**, zadnjih par godina to više ne nalazim.

Domaći **paradajz jabučar** u kombinaciji sa **dalmatinskim pomidorima** (oni su više narančaste nego crvene boje) daje najbolji okus **pasiranoj rajčici**. **Rajčice**, mogu biti svih veličina, očistite od trulih, zelenih djelova.

Paradajz zdrobite rukama u posudi čiju polovicu ste prekrili folijom, te ispod te folije drobite paradajze. Na taj način nećete napraviti svinjariju u kuhinji. Rajčice ugrijavajte dok ne zakipe i počne se odvajati kožica. Poklopite i ostavite da se ohlade. Ohlađene **rajčice propasirajte**.

O načinu **pasiranja** bi se moglo puno pisati, najbitnije je odvojiti košticu i kožice.

Najjednostavniji i najmukotrpniji način, pogodan samo za manje količine je **pasiranje kroz obično sito**.



Na svakom placu i baumarketu ima raznih **pasirki**. Izaberite robusnije modele, budući da pri **pasiranju rajčice** morate upotrijebiti ipak i malo snage tako da vam se ne dogodi da se sve raspadne tijekom pasiranja pomidora. **Paradajz propasirajte** u dvije etape. **Rajčicu** prvo procijedite kroz sito, da izadje čim više soka od paradajza. **Pulpu od rajčice** koja je ostala nakon cvijeđenja propasirajte. Procijedite još jednom kroz grubo sito, oke na situ neka budu samo malo veće od koštica, tako uizimate sve najbolje od **pasiranog paradajza**.

Ovakovim dvostupanjskim **pasiranjem** postizete najbolju iskoristivost **paradajza**, a budući da pasirate samo čvršći dio imate daleko manje [posla sa čišćenjem kuhinje](#) (manje šprica kod pasiranja).



Pasiranu rajčicu koju želite piti kao sok samo ugrijte dok ne zakipi i ulijte u vruće bočice. Želite li gušći **paradajz pelat** kuhajte do željene čvrstoće te tada ulijte u vruće bočice. Ja koristim manje bočice u koje stane 2 dl jer jednom otvoren **pasirani paradajz** morate potrošiti u što kraćem roku. Prije punjenja bočica posolite i pošećerite po ukusu.

Bočice zatvorite i ostavite zamotane u deki da se potpuno ohlade kao i kod [zmske grah salate](#).



www.moja-kuhinja.com