Rajčatová omáčka Marci – Passata Marci di pomodoro

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/rajcatova-omacka-marci-passata-marci-di-pomodoro.html

Připravit si svoji vlastní rajčatovou omáčku z doma vypěstovaných a krásně zralých rajčat, která se plně chutí vyrovná té kupované italské, byla pro mě velká výzva. Celý život jsem rajčata kupovala, až loni a letos mám svá vlastní rajčata. A letos také svoji první rajčatovou omáčku Marci.

Na přípravu rajčatové omáčky Marci budeme potřebovat

- 5 kg neočištěných rajčat (po odstranění jádřinců a stopek je ztráta cca 1-1,2 kg)
- 20 g soli
- 25 ml olivového oleje
- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 1 stroužek česneku nakrájený na plátky
- ¼ kávové lžičky mletého černého pepře
- 1 bouquet garni (svázaný čerstvý tymián, čerstvý rozmarýn a 2 bobkové listy)
- Velký hrnec o objemu 10 litrů
- Pasírovač
- Skleničky o obsahu cca 400-500 ml

Očištěná rajčata se všemi surovinami vaříme na mírném ohni od bodu varu 2 hodiny

Sterilujeme na 90 °C po dobu 30 minut.

Postup přípravy rajčatové omáčky Marci

Já jsem si přípravu rajčatové omáčky Marci rozdělila do tří dnů.

První den rajčata natrháme a rozložíme, třeba do chodby na noviny a necháme je odpočinout do druhého dne.



Čerstvě natrhaná rajčata
Zdroj:Marcela Hackerová

Druhý den rajčata umyjeme, odstraníme stopky a rajčata zbavíme všech semínek tak, aby nám zbyla jen dužina.

Pokrájenou dužinu z rajčat vložíme do připraveného velkého hrnce. Přidáme kostičky cibule, plátky česneku, odváženou sůl, 25 ml olivového oleje a odměřený mletý černý pepř.

Směs v hrnci promícháme a jako poslední přidáme svázanou kytičku bylinek (bouquet garni) a začneme zahřívat.



Všechny suroviny na rajčatovou omáčku Marci jsou připravené k vaření
Zdroj:Marcela Hackerová

Rajčata se po chvíli ponoří do vlastní šťávy. Od bodu varu vaříme na mírném ohni 2 hodiny. Občas směs promícháme. Z plného hrnce nakrájených rajčat nám zbude polovina hrnce svařených rajčat. Zdroj tepla po dvou hodinách varu vypneme a necháme vychladnout.

Studený rozvar zaklopíme poklicí a necháme stát, třeba v chodbě, 24 hodin. Umístění do chladničky není podmínkou.

Třetí den si umyjeme skleničky. Studený rajčatový rozvar propasírujeme přes síto s nejmenšími otvory v pasírovači.



Pasírujeme rajčata
Zdroj:Marcela Hackerová

Hotovou omáčkou plníme připravené umyté skleničky.

Skleničky zavíčkujeme a sterilujeme je na 90 °C po dobu 30 minut.

Sklenice necháme vychladnout a umístíme je do prostoru, kde obvykle skladujeme zavařeniny.

Když omáčku ochutnáte, nebudete věřit, že tam není žádný cukr. Omáčka voní po zralých rajčatech, je sladká s lehkým kořeněným nádechem.

A protože se u nás často připravuje rajská polévka, rajská omáčka na sladko i rajčatová omáčka na sladko kyselo, rozhodně nemám obavy, že by nám nějaká sklenice do příští sezony zbyla.