Loupaná rajčata naložená ve vlastní šťávě

https://varimesmarcelou.cz/loupana-rajcata-nalozena-ve-vlastni-stave

Proč kupovat v obchodě loupaná rajčata, naložená ve vlastní šťávě, když máte doma obrovskou úrodu rajčat a příprava je jednoduchá, snadná a výsledek potěší celou rodinu. Rozhodla jsem se, že si připravím svoje naložená loupaná rajčata. Loni jsem naložila 10 sklenic a do Vánoc zmizely rychlostí blesku. Pro velký úspěch jsem letos nakládala z trojnásobného množství.

Množství sklenic si stanovte podle svých pěstitelských možností.

Na jednu sklenici o obsahu 400 ml naložených loupaných rajčata si připravíme

- 3–4 kusy vyzrálých středně velkých rajčat
- 2 špetky soli
- 2 jehličky rozmarýnu
- Sklenice o obsahu 400 ml

Doba sterilizace: 20 minut na 85 °C

Další pomocníci

- Větší skleněná mísa
- Rychlovarná konvice
- Nůž

Postup přípravy loupaných rajčata naložených ve vlastní šťávě

Sklenice i víčka pečlivě umyjeme. Do každé sklenice nasypeme špetku soli a položíme jehličku rozmarýnu.

Každé rajče nožem na špičce nakrojíme (opačný konec od stopky) do kříže. Rajčata vložíme do skleněné mísy (8–10 kusů) a přelijeme je litrem vroucí vody z rychlovarné konvice.

Asi po 10 vteřinách odebíráme jedno rajče po druhém a sloupneme z něho slupku pomocí nože. Jde to lehce. Oloupaná rajčata překrojíme na čtvrtiny.

Rajčata jsem z horké lázně odebírala lžící.

Rajčata vkládáme do připravených skleniček. Asi v polovině každé naplněné skleničky rajčata lžící stlačíme, abychom vytěsnili vzduchové bubliny mezi rajčaty ve sklenici.

Do každé naplněné sklenice, do které se vejde přibližně 3,5 – 4 ks rajčat, přidáme opět špetku soli a jednu jehličku rozmarýnu.

Okraje pečlivě otřeme, sklenice zavíčkujeme a necháme je sterilizovat 20 minut na 85 °C.

Loupaná rajčata naložená ve vlastní šťávě používám, stejně jako ta kupovaná, do těstovin, do čočky i

čočkové polévky, dýňové polévky, pod maso – zejména k bažantovi po myslivecku, k ostré rybě, nebo do zeleninového ragú.

Určitě jsem na něco zapomněla, ale vy určitě budete vědět, kde obvykle konzervovaná rajčata používáte.