

Jak wykorzystać przejrzałe pomidory

Dodany przez patryshia

Miękkie, przejrzałe pomidory, które trudno pokroić, można sparzyć wrzątkiem i obrać ze skórki. Następnie zmiksować i porcjami zamrozić. Dzięki temu zimą zyskujemy wspaniałą, zdrowy półprodukt do sosów, zup i innych potraw przygotowywanych z pomidorami.

