

## Как правильно варить домашний томат на зиму для борща?

Для борща, рассольника, рагу или других подобных блюд удобно заготовить томат с пряными добавками и овощами. Полученный продукт можно также будет использовать в качестве соуса к пасте или для приготовления пиццы.

### *Ингредиенты:*

- спелые помидоры – 2,5 кг;
- болгарский сладкий перец – 180 г;
- морковь – 180 г;
- петрушка (зелень) – 1 небольшой пучок;
- сахарный песок;
- соль каменная;
- душистый перец (горошины);
- листья лавровые – 3 шт. или по вкусу.

### *Приготовление*

Первоначально подготавливаем помидоры. Не обязательно брать отборные помидоры. Сгодятся примятые, и даже подпорченные местами экземпляры. Главное, чтобы они были спелыми, насыщенного красного цвета. Промываем плоды, обрезаем при необходимости порченные места, разрезаем мякоть на несколько частей и пропускаем их после этого через мясорубку. Переливаем томатную массу в эмалированную посуду и прогреваем до кипения. Провариваем массу в течение получаса и перетираем через ситечко. Если вас не смущают зернышки и шкурочки, то последний этап можно пропустить. Пока уваривается томат, подготавливаем морковь. Ее необходимо очистить и перетереть на средней или крупной терке. Болгарский перец избавляем от плодоножек вместе с семенными коробками и нарезаем некрупно. Измельчаем также свежую зелень петрушки.

После уваривания и перетирания добавляем в томат морковь, перец болгарский и петрушку, подсаливаем массу по вкусу добавляем при желании сахар, бросаем лаврушку и горошины перца душистого, провариваем заготовку минут пятнадцать после чего тут же разливаем по заранее подготовленным сухим баночкам.

Укупориваем заготовку простерилизованными крышечками и даем ей медленно остыть под теплым пледом или одеялом.