

przejrzałe pomidory

Dodany przez SylwiaLilianna

Jak wykorzystać przejrzałe pomidory

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

