



Hozzávalók:

1,5-2 kg lédús paradicsom, szalicil

1. Ennél a receptnél fele-fele arányban tanácsos leveses és húsos paradicsomot használni, mert az utóbbi ad sűrűséget a paradicsomlének. Ha csak leveses paradicsomból főzzük, akkor állás után a sűrűje leülepedik, tetején pedig vízszerű réteg lesz.
2. A paradicsomokat megmossuk, majd miután a szárukat kimetszettük, negyedekbe vágjuk, egy tiszta lábásba rakjuk. Főzni kezdjük, a forrástól számított 5-6 perc elteltével, amikor pépesedni kezd, átpasszírozzuk.
3. Az így kapott paradicsomlevet újra fölforraljuk, minden liter lére fél mokkáskanál szalicilt számítunk, a lébe keverjük. Semmi más, se só, se cukor nem kell bele. Azon forrón megfelelően fertőtlenített üvegekbe merjük, szorosan ledugaszoljuk, lezárjuk. Ha kihűlt, már tehetjük is a helyére.

Jó tanács

- Nagyszerű frissítő, cukor nélküli ital lesz belőle, ha behűtjük, és borssal, egy kis sóval, citromlével meg olívaolajjal ízesítjük. Felnőttek egy kevés vodkával is megbolondíthatják, amibe néhány jégkockát is rakhatnak. Remekül orvosolja a másnapos gyomrot.
- Természetesen nemcsak itálnak, hanem levesek, mártások főzésére is kitűnő.