

## Варенье из помидоров

### Ингредиенты

- Сахар - 700 г
- Лимон - 2 шт
- Помидоры пелати - 1 кг



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Разрежьте лимоны пополам по горизонтали, выжмите сок и процедите его через ситечко. Разрежьте пополам помидоры пелати, очистите от семечек и лишней воды.

2

Положите помидоры пелати в кастрюлю и добавьте сахар, стручок ванили, процеженный сок лимона и доведите до кипения. Варить около часа, часто помешивая до тех пор, пока смесь не станет густой и тянущейся. Добавьте оставшийся сок лимона, хорошо перемешайте, снимите с огня и выньте ваниль.

3

Переложите горячее варенье в чистые и простерилизованные баночки, закройте герметичной крышкой, переверните и поставьте на стол крышкой вниз. Накройте сверху полотенцем и дайте полностью остыть. Хранить желательно в сухом, темном и прохладном месте.

Приятного вам аппетита :)