



## JERNEJ KITCHEN

# PARADIŽNIKOVA OMAKA ZA OZIMNICO

*Resnično preprosto, hitro, slastno in domače.*

ZA	4	LITRE
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	180	MINUT

### PARADIŽNIKOVA OMAKA ZA OZIMNICO

10 kg svežih, zrelih paradižnikov

70 g soli

2 šopa sveže bazilike

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kuhinjske brisačke

velik globok lonec

fino sito

[stekleni kozarci za vlaganje s pokrovi](#)

skleda

### DAN PRED KUHANJEM

Paradižnik operemo in osušimo s kuhinjsko brisačko. Narežemo na četrtine, oziroma krlhje. Stresemo v velik, globok lonec. Dodamo polovico soli (35g) in dva šopa bazilike ter dobro premešamo. Pokrijemo s krpo in pustimo 12 - 16 ur na sobni temperaturi. Na ta način se bodo spustili sokovi paradižnika, bazilika pa bo dodala krasno aromo.

### KUHANJE

Baziliko vzamemo iz lonca in zavržemo (oziroma še bolje, uporabimo v kakšni drugi jedi). Lonec postavimo na močan ogenj in počakamo, da med rednim mešanjem paradižnik zavre, nato ogenj zmanjšamo. Na šibkem ognju kuhamo 2 - 3 ure, da ostane samo še tretjina količine. Občasno premešamo. Po okusu dodamo še preostanek soli (35g). Odvisno od vašega okusa, lahko se doda vsa sol, lahko pa manj / več.

### SPASIRAMO PARADIŽNIK

Pečico segrejemo na 100°C, na pladenj položimo čiste kozarce in pokrove, te pa postavimo v pečico za 15 minut. Paradižnik spasiramo. Nad večjo skledo postavimo fino sito, vanj pa vlijemo kuhan paradižnik in ga dobro spasiramo čez sito.

### NAPOLNIMO KOZARCE

V vroče kozarce vlijemo spasirano paradižnikovo omako za ozimnico. Kozarec tesno zapremo s pokrovčkom, zavijemo v večjo krpo in pustimo, da se počasi ohladi. Nato shranimo v hladnem prostoru do enega leta ali pa pripravimo kakšno jed (nekaj primerov tudi na blogu).