

TOMATIHOIDIS

Supipõhjaks, makaroni- või riisitoitude maitsestamiseks...

3 kg tomateid

400 g mugulsibulaid

500 g porgandeid

3 suurt (u 500 g) paprikat

1 – 1,5 dl toiduõli (praadimiseks ette nähtud, st kuumutamist kannatavat)

2 spl suhkrut

3 spl keedusoola

Pisut jahvatatud valget pipart

2 spl äädikat



Tomatitel eemaldada viljavarre tomatisse ulatuv osa. Tükeldada tomatid.



Sibulad puhastada ning eemaldada ka juurepoolne ots. Sibulad tükeldada.



Paprikatel eemaldada viljavarred, seemned ja seemnekodade vaheseinad. Tükeldada paprikad.



Tükeldatud tomatile, paprikale ja sibulale lisaks tükeldada ka porgandid. Siin saab ära kasutada need porgandid, mis ei ole sobilikud säilitamiseks kas oma väiksuse, kuju või ka nt vigastuste tõttu. Värskest peenrast võetud porgandid ei vaja koorimist. Piisab ka korralikult harjaga pesemisest.



Hautamisanuma põhjale valada toiduõli ning selles hautada porgandit ja sibulat, kuni porgand pisut pehmeneb ja sibul veidi klaasjaks muutub. Seejärel lisada paprika ning hautada veidi, et ka paprika pisut pehmeneks.



Lisada tükeldatud tomatid (ja mina lisasin väikeseks värvinüansiks ühe väikese rohelise paprika) ning hautada tasasel tulel, kuni kõigi toiduainete pehmenemiseni. Maitsestada suhkru, soola ja pipraga.



Valmis hoidisele lisada äädikas ning jagada kuumalt ettevalmistatud purkidesse. Kaanetada koheselt.



Lasta hoidisepurkidel jahtuda ja viia need hoiuruumi.

E.K.