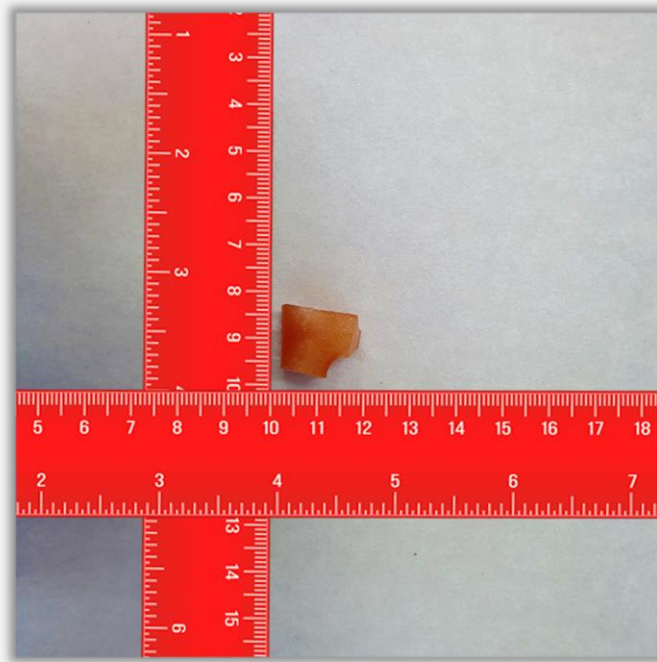


ТОМАТИ



Для використання у якості інгредієнта помідори миються, «хвостик» та «плодоніжка» видаляються, а потім помідор нарізається вручну «кубиками» із сторонами близько 1.5 см. Томати можуть траплятися поганої якості, наприклад, з гнилою, зеленою чи білою серцевиною – всі такі дефекти також видаляються.



Отримані кубики акуратно складуються в контейнер для зберігання таким чином, щоб не пошкодити їх та не видавити зайвий сік.