

Kiszzone pomidory



Autor: **AnkaGotuje**
Przepisów: **177** Ocena: **21608**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Pomidory (np czereśniowe)
- kilka ząbków czosnku
- biała gorczyca
- korzeń chrzanu (umyty, obrany i pokrojony w słupki)
- Ziele angielskie
- listki laurowe
- pieprz w ziarenkach
- gałązki kopru
- cebula pokrojona w półplasterki

Sposób przygotowania:

- 1 Na początek przygotowuję solankę – do wrzątku wsypuję sól – 1 łyżka na pół litra wody. Dobrze mieszam, a następnie zalewę zostawiam do przestudzenia, bo pomidory zalane wrzątkiem zaczęłyby pękać, a skórka by się pomarszczyła.
- 2 Do wyparzonych słoiczków wkładam gałązkę kopru, cebule, ząbek czosnku, kilka słupków chrzanu, 1 łyżeczkę gorzycy, kilka ziaren pieprzu, 2 ziarenka ziela angielskiego. Układam pomidory – ściśle, ale nie za bardzo, tak aby nie popękały. Dokładam jeszcze listek laurowy, chrzan i czosnek.
- 3 Gotowe słoiczki wypełniam ciepłą, ale nie gorącą zalewą. Lekko zakręcam i odstawiam na 3 – 4 dni na parapet w ciepłe miejsce. Następnie zakręcam mocniej i znoszę do spiżarki.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: