

Консервированные помидоры

Автор: Jaxa

14.11.2010 14:10 -



Довольно простой и помидоры получаются что надо, а рассол можно пить или использовать для теста.

Требуемые ингредиенты

- 5 ст.л. соли с горкой
- 1 стакан сахара
- 2/3 стакана уксуса
- 15 шт. лаврового листа
- 30 шт. черного перца-горошка
- 20 листочков вишни
- 1 головка чеснока пучек укропа

Расчитан на 3 3-литровые банки. Соответственно воды нужно взять по 1,5 литра на каждую, то есть 4,5 , а лучше 5 литров про запас. Отобрать тугие спелые помидорчики, промыть, просушить. Сложить их в чистые сухие банки, на дно положить чеснок, укроп.

Теперь маринад – вскипятить воду, бросить туда все специи, листья, соль и сахар, дать вскипеть и провариться минут 10-15. Уксус не вливать! Вода станет бурой от специй, но это нормально, не бойтесь. Если появится пенка – соберите.

Этим кипящим маринадом залейте подготовленные банки с помидорами и накройте крышками, пусть попарятся в течении 10-15 минут. Листья вишни уберите, они в банках уже не нужны. Затем слейте маринад обратно в кастрюлю, вскипятите, влейте уксус и сразу же разлейте по банкам, сразу укутайте, укутайте в перевернутом виде. Со временем маринад в банках посветлеет.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}