

Маринованные помидоры

Ингредиенты

- Помидоры - 5 кг
- Соль - 5 ст.л
- Сахар - 4 ст.л
- Уксус - 6 ст.л столовый(9%)
- Листья - 10 шт смородины
- Листья - 4 шт дуба
- Листья - 2 шт хрена
- Укроп - 6 зонтиков
- Болгарский перец - 2 шт большой
- Морковь - 1 шт средняя
- Сельдерей - пучок листьев
- Красный перец - 3 стручка
- Чеснок - 1 головка



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Выберите некрупные, крепкие, спелые помидоры, очистите их от плодоножек.

2

Тщательно вымойте и стерилизуйте банки, подержав их 15 минут над горячим паром.

3

На дно каждой банки уложите промытые листья смородины, дуба и зонтики укропа.

4

Плотно наполните банки помидорами (но не мните их и не травмируйте друг о друга). Между помидорами поместите куски сладкого перца, брусочки моркови, веточки сельдерея, половинки зубчиков чеснока, стручки острого перца, жилки от листьев хрена.

5

Вскипятите 4 л воды. Залейте ею помидоры, дайте постоять 5–10 минут.

6

Затем воду из банок слейте в кастрюлю, добавьте еще стакан. Всыпьте 4 ст. л. сахара, 5 ст. л. соли и прокипятите.

7

В каждую банку добавьте по 3 ст. л. уксуса и залейте банки горячим рассолом.

8

Герметично закройте банки стерилизованными крышками, переверните и оставьте на 12 часов. Храните в темном прохладном месте.

Приятного вам аппетита :)