

Pomidory koktajlowe w zalewie ziołowej



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory koktajlowe (czerwone)	500 g
woda	3 szkl
ocet winny	1/2 szkl
Liść laurowy suszony Prymat	4 szt
cukier	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
czosnek	
Bazylija suszona Prymat	
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do wyparzonych słoiczków 0,5 lub 0,3 litrowych włożyć po 1 ząbku czosnku. Wsypać po 1 płaskiej łyżeczce oregano i bazylię. Uzupełnić pomidorkami.
- KROK 2 Do garnka wlać wodę, ocet, wsypać gorczycę, liście laurowe, cukier, sól. Zagotować.
- KROK 3 Gorącą zalewą zalać pomidory. Pasteryzować do 3 min. Smacznego!