

pomidory w zalewie



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory małe	3 kg
sól	3 łyżki
woda	2 litry
Liść laurowy suszony Prymat	4 liście
czosnek	6 ząbków
bazylia	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory zalewamy wrzątkiem i obieramy. Układamy w słoikach. Z reszty składników robimy zalewę i zalewamy pomidory, a przyprawy rozdzielamy równo do każdego słoika. Pasteryzujemy wszystko o. 20 minut. Odwracamy do góry dnem.