

Pomidory z chili



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

małe pomidory	1,5 kg
papryczka chili	3 szt
czosnek	7 ząbków
Pieprz czarny mielony Prymat	10 ziaren
pietruszka natka	1 szt
małe marchewki	4 szt
sól, cukier	do smaku
ocet	3 3%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć ułożyć w czystych wyparzonych słoikach. Papryczki chili przekroić na pół usunąć nasiona. Marchewkę obrać opłukać i pokroić w skośne półplastry. Czosnek obrać i ząbki przekroić na pół.

Do słoików z pomidorami włożyć papryczkę chili, marchew, natkę pietruszki, po kilka ziaren pieprzu po dwa ząbki czosnku. Całość zalać przyprawionym octem wymieszanym z cukrem (1 łyżka), solą (1 łyżeczka). Słoiki mocno zakręcić i odstawić do pasteryzacji.