

Zakonserwowane zielone pomidory



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zielone pomidory

cebula biała

papryczka chili

ziele angielskie

marchew

czosnek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory oczyścić, pokroić w plastry, posolić i odstawić na kilka h (najlepiej na noc). W słoikach układać razem z zieleń, ząbkami czosnku, pokrojoną marchewką, liściem laurowym, papryczką i talarkami cebuli. Zalać zagotowaną zalewą.

Ze względu na to, że u mnie nikt nie przepada za bardzo zrobiłam jedynie 3 słoiczki... czyli kilka pomidorków, 2 cebule, po 2 ząbki czosnku do słoiczka, 3-4 marchewki. Zalewa; na 5 szklanek wody 1 szklanka octu, 3 łyżki cukru i łyżka soli (na ok 5 słoiczków wyszło;)