

Pomidory w oleju (do słoika)



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory	4 kg
sól	8 łyżek
czosnek	4 ząbki
olej	1 szklanka
zielone i czerwone papryczki chili	po 8 sztuk
bazylia świeża	1 garść
listki tymianku	1 garść
sól, cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć i obrać ze skórki, a większe sztuki przekroić na połówki. Do każdego słoika włożyć po kilka listków bazylii i tymianku, 3-4 ząbki czosnku oraz po 1 strączku papryki chili każdego koloru. Pomidory układać warstwami. Każdą warstwę przespać solą oraz zalać łyżką oleju. Słoiki szczelnie zamknąć i pasteryzować ok. 30 minut. Pozostawić do ostygnięcia. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu (nie w lodówce). Spożywać dopiero po ok. tygodniu.