

## Pomidory w pikantnej zalewie



### MONIKA193



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>czerwone pomidory</b>	1,5 kg
<b>żółte pomidory</b>	1,5 kg
<b>wida</b>	1,5 litra
<b>czosnek</b>	10 ząbków
<b>papryczka chili</b>	3 sztuki
<b>ocet</b>	3 szklanki
<b>przyprawa do marynowania warzyw i grzybów</b>	6 łyżek
<b>sól</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć i pokroić w ćwiartki. Ząbki czosnku obrać i drobno posiekać. Papryczki chili rozciąć wzdłuż, usunąć nasionka, a miąższ drobno posiekać. Czosnek wymieszać z papryczkami i podzielić na 6 równym porcji. Żółte i czerwone pomidory warstwami układać w słoikach, posypać papryczkami z czosnkiem. Wodę zagotować z octem, solą, cukrem i przyprawą do marynowania warzyw i grzybów. Gorącą zalewą zalać pomidory. Zamknąć słoiki i pasteryzować ok. 15 minut.