

Kiszone pomidory



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg małych, twardych pomidorów najlepiej odmiany o podłużnym kształcie bo mają twardą skórkę i mało pestek	2
ząbków czosnku	10
cm kawałek korzenia chrzanu	3-5
łydygi kopru, z listkami i baldachami	3-4
litra wody	1-1,5
łyżki soli niejodowanej	2-3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

tak od dawna kisi się pomidory na Ukrainie, tam oczywiście w beczkach, ale są pyszne więc może i Wy spróbujecie?

Pomidory umyć, osuszyć. Czosnek i chrzan obrać, chrzan zestrugać w wiórki, koper opłukać. Do wyparzonych słoików na dno nałożyć po 2 ząbki czosnku, po trochu kopru i chrzanu, włożyć pomidory - ciasno, ale żeby ich nie zgnieść; na wierzch znów warstwa przypraw. Wodę zagotowujemy, dodajemy sól i gorącą zalewamy pomidory. Zakręcamy wyparzonymi nakrętkami i odstawiamy na kilka dni w ciepłe miejsce. Po tym czasie, kiedy ustanie burzliwa fermentacja, można słoiki wynieść np. do piwnicy. Takie pomidory podajemy na przystawkę, jako dodatek do mięs i wędlin albo jako składnik sałatek. Można też zrobić z nich zupę tak jak z kiszonych ogórków. Ilość składników na m/w 5 słoików o poj. 0,9l.