

Pomidory krojone z czosnkiem i bazylią



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg pomidorów - nadają się właściwie wszystkie odmiany, ale najlepsze są te małe, podłużne i mięsiste	2
bazylia świeża	1
główka czosnku	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jesienią pomidory są tanie i bardzo smaczne. Nie wiecie co zrobić z ich nadmiarem? Zamknijcie je w słoikach a będą zimą jak znalazł!

Pomidory myjemy dokładnie, wkładamy do garnka lub miski, zalewamy wrzącą wodą tak aby były przykryte, po 10 s. odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Następnie obieramy ze skórki i kroimy w kostkę, wielkość wedle uznania. Bazylię płuczemy, osączamy, siekamy w paseczki. Czosnek obieramy i drobniutko siekamy. Wszystkie trzy składniki mieszamy w misce. Pomidory podczas krojenia puszczą sok i nie ma potrzeby dolewać żadnego płynu. Przygotowane pomidory nakładamy do wyparzonych słoików, zakręcamy i pasteryzujemy 20-30 min. (w zależności od wielkości słoików). Po wyjęciu odstawiamy do góry dnem, do ostygnięcia. Pomidory są kwaśne i nie potrzeba żadnej soli ani octu do konserwacji. Tak przygotowane pomidory są świetną bazą sosu, można je też dodać do zupy albo duszonego mięsa. Można oczywiście zapasteryzować je bez dodatków albo dodać inne zioła np. oregano, tymianek...- to zależy od waszej inwencji i późniejszego przeznaczenia pomidorów. Z podanej ilości składników powinniśmy otrzymać 6 słoików poj. 0,33