



Помидоры называются "Пальчики оближешь" - и это действительно так и есть! В нашей семье - это самый любимый рецепт консервирования помидоров, зимой можем съесть банку таких помидор за один раз! Рецепт отличается от других наличием растительного масла.

Ингредиенты на 1 банку (3 л):

- помидоры - около 2 кг
- сладкий перец (болгарский) - 2-3 шт.
- репчатый лук - 1 шт.
- зелень (укроп, петрушка)
- чеснок - 3-5 зубчика
- перец горошком и душистый

Приготовление:

На дно банки кладется рубленая зелень (укроп, петрушка), чеснок, 1 сладкий (болгарский) перец, нарезанный дольками. Уложить плотно помидоры, встряхивая банку. Сверху - пару колец репчатого лука (можно и больше), и 2-й болгарский перец. Луком и чесноком помидоры не испортишь. Добавить также перец горошком и душистый перец.

Предварительно простерилизовать банки и крышки. В отдельной кастрюле вода доводится до кипения из расчета около 1 л на банку. Кипятком залить помидоры, накрыть крышками, укутать на 15-20 минут.

Затем слить, измеряя воду из банок (например литровой банкой) и вылить в кастрюлю и на этой воде приготовить маринад.

*Сливая воду из банок с помидорами, её нужно обязательно измерить, чтобы правильно рассчитать маринад, так маринад идёт из расчёта на 3 л **ВОДЫ**.*

Маринад:

на каждые 3 л воды нужно взять:

- соль - 3 ст.л.
- сахар - 8 ст.л.
- перец душистый (ок. 5 шт.)
- перец горошком (ок. 10 шт.)
- лавровый лист - 5 шт.

Всё довести до кипения, минут 5 кипятить. Затем влить 1 стакан 9-% уксуса, довести до кипения и снять с огня. В каждую банку (3 л) влить 3 ст.л. растительного масла (рафинированного). Маринадом залить помидоры и закатать.

Банки с помидорами перевернуть вверх дном и укутать. Когда банки полностью остынут (например, через сутки), их можно вернуть в нормальное состояние. А теперь их нужно постараться додержать до зимы (чтобы не съесть раньше времени)...



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}