Kiszone pomidory

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **przetwory**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- pomidory drobne - 1-2 kg
- zestaw do kiszenia (chrzan, liść chrzanu, koperek, czosnek) - trochę
- sól do kiszonek (kamienna) - 1 łyżka
- ziarenka pieprzu - trochę
- przegotowana woda - trochę

Dodatkowe info:

1 łyżka soli na litr wody

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyć pomidory (mogą być też koktajlowe). Na dno wyparzonych słoików wyłożyć po 2 ząbki czosnku, koper i chrzan. Ciasno ułożyć pomidory uważając żeby ich nie uszkodzić. Wodę zagotować, dodać sól. Roztworem przestudzonym do 80 stopni C zalać pomidory (80 stopni C). Nałożyć wysterylizowane nakrętki. Odstawić na kilka dni w ciepłe miejsce. Ma nastąpić burzliwa fermentacja.
Po tym czasie, kiedy ustanie fermentacja, pomidory można jeść, odkręcić słoiki odstawić w chłodne miejsce.