Kiszone zielone pomidory

H A B I B I

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Zielone pomidory -
- Czosnek -
- Korzeń chrzanu -
- Sól morska - do smaku
- Koperek zielony -
- Nasiona lub baldachy kopru -

Dodatkowe info:

Kiszone pomidory to tradycja rodem zza naszej wschodniej granicy - jednak najczęściej kiszone są dojrzałe czerwone owoce. W naszej tradycji istnieje sałatka z zielonych pomidorów, ale jest ona z dodatkiem octu. W tym wypadku powstaje zdrowa kiszonka.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory przebrać, umyć i osączyć. Pokroić w cząstki na jeden kęs. Przygotować słoiki, na dno każdego włożyć łodyżki odcięte od pęczka koperku oraz nasiona kopru ogrodowego (można użyć po prostu baldachy kopru jak przy kiszeniu ogórków).

Do każdego słoika wkładać cząstki zielonych pomidorów przekładając połówkami ząbków czosnku i kawałeczkami chrzanu. Na wierzchu każdego słoika ułożyć zielony koperek.

Zagotować wodę i połączyć z solą (w tradycyjnej proporcji jak do ogórków) - 1 litr wody + pełna łyżka soli. Dokładnie wymieszać i gorącą solanką zalać słoiki do pełna.

Słoiki zakręcić i ustawić na tacy wyścielonej papierowymi ręcznikami.

Pozostawić na kilka dni, aż ustąpi burzliwa fermentacja, solanka stanie się mętna, a pomidory zmienią kolor.

Przechowywać w zimnym ciemnym pomieszczeniu albo w lodówce.