Pomidorki koktajlowe w lekkiej zalewie

H A B I B I

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

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

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Pomidorki koktajlowe -
- Woda - 1 litr
- Sól morska - 1 łyżka
- Cukier lub miód - 1 łyżka
- Ocet 10% - 1 łyżka
- gorczyca biała i czarna - do smaku
- cebula biała - do smaku
- liście laurowe -
- ziele angielskie -
- pieprz mielony - do smaku

Dodatkowe info:

Lekka zalewa nie wpływa znacząco na smak pomidorków. Są dość jędrne, soczyste i nadają się zarówno jako przekąska jak i dodatek do obiadu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidorki koktajlowe opłukać i osączyć. Wypełnić nimi słoiki układając na dnie zblanszowane plasterki cebuli, po 1 listku laurowym (do mniejszych słoików po połowie), po 1 kolce ziela angielskiego, po trochę gorczycy i pieprzu.

Do przygotowania zalewy użyć wody z blanszowania cebuli, ponieważ będzie bardziej aromatyczna - w gorącej wymieszać ocet, sól i cukier albo miód. Zalać pomidorki, od razu zakręcić i pasteryzować 5-10 minut w zależności od wielkości słoików.

Ostrożnie wyjąć z piekarnika, dokręcić wieczka i odstawić do ostygnięcia. Przechowywać w chłodzie.