

Pomidorki koktajlowe w zalewie octowej.

Składniki na 2 słoiczki :

- 1/2 kg pomidorów koktajlowych
- 2-3 ząbki czosnku

Składniki na zalewę :

- 2 szklanki wody
- 1/2 szklanki octu
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżka soli
- 6 ziarenek ziela angielskiego
- 6 liści laurowych
- 6 ziaren pieprzu czarnego
- 1 łyżeczka gorczycy

Przyrządzenie :

Pomidorki umyć, osuszyć. Czosnek obrać, pokroić w słupki, wyłożyć na dnie wyparzonych słoików. Do słoików włożyć ściśle pomidorki.

Składniki na zalewę zagotować, ostudzić. Ostudzoną zalewą zalać przygotowane słoiczki, do pełna, zamknąć dobrze słoiki. Wstawić do garnka wyłożonego ściereczką, zalać wodą do 2/3 wysokości słoików i pasteryzujemy 15 minut od momentu zagotowania się wody. Wyjąć, odwrócić do góry dnem, przykryć ściereczką i pozostawić do całkowitego wystygnięcia. Przechowywać w ciemnym, chłodnym miejscu.