

Pomidorki koktajlowe z papryczką chili

Składniki (na słoik $\frac{3}{4}$ l):

- 500 g pomidorków koktajlowych
- 1 mały strączek papryczki chili
- 1 duży ząb czosnku
- 1 szklanka białego octu winnego 5,4% lub 6%
- 1 łyżka ziaren gorczycy
- 3 liście laurowe
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka suszonych ziół prowansalskich

Wykonanie:

Pomidorki i papryczkę umyć, czosnek obrać i pokroić w plastry. Ocet zagotować z czosnkiem, gorczycą, liśćmi laurowymi, pokrojonym strączkiem papryczki, cukrem i solą. Słoik wyparzyć i układać w nim pomidorki - oprószyć ziołami prowansalskimi a następnie zalać gorącą marynatą. Słoki zakręcić nakrętką i postawić do góry dnem na ok. 10 minut. Po tym czasie odstawić w ciemne i chłodne miejsce.