Помидоры на зиму

OsThemes · 12.08.2023



Время готовки

90 минут

Сложность

Легко

Серверовка

5

Описание

У каждой хозяйки в арсенале есть свой, проверенный рецепт томатов на зиму, но всегда хочется попробовать что-то новенькое. Рецепт соленых помидоров как из бочки.

Ингредиенты

- Помидоры - 2 кг
- Чеснок - 1 головка
- Зонтики укропа - 5 шт.
- Вода - 2 л
- Сахар - 5 ст. л.
- Соль - 2 ст. л.
- Лимонная кислота - 1 ч. л.

Способ приготовления

1. Помидоры наколите зубочисткой в области плодоножки.
2. В стерилизованную банку уложите помидоры и прослаивая зонтиками укропа и зубчиками чеснока.
3. Вскипятите воду. Залейте в банки и дайте постоять 15 минут.
4. Слейте воду обратно в кастрюлю. Добавьте соль сахар и лимонную кислоту. Варите 1 минуту.
5. Залейте в банки. Закатайте стерильными крышками переверните и укутайте.