Закуска из хрена и помидор

OsThemes · 08.08.2023



Время готовки

40 минут

Сложность

Легко

Серверовка

25

Описание

Острая, пикантная, вкуснейшая - к мясным и другим блюдам! Как только не называется овощная закуска из хрена и помидор: «хреновина», «хренодер» и так далее. Яркую вкусовую и ароматную ноту придает ей хрен, который отлично сочетается с сочными помидорами, вместе создают отличный соус.

Ингредиенты

- Корень хрена
- Помидоры
- Чеснок
- Соль
- Перец острый стручковый
- Сахар

Способ приготовления

1. Как сделать закуску из помидор и хрена? Приготовим ингредиенты по списку. Для такой заготовки не только допустимо но даже желательно использовать переспелые мягкие помидоры. Они более сочные сладкие а это то что нужно для этой закуски. Томаты моем если у них грубая толстая кожица то снимаем ее обдав плоды кипятком вырезаем место крепления плодоножки мякоть разрезаем на несколько частей.
2. Корни хрена моем чистим овощечисткой или ножом разрезаем на несколько частей. После чистки корни нужно еще раз промыть чтобы быть уверенным что никакой грязи не проникнет в баночку с заготовкой поскольку закуски будем готовить без варки должно быть все стерильно на этом этапе. Чеснок делим на зубцы очищаем их от пленочек и моем проточной водой даем воде стечь.
3. Если нет мясорубки то хрен и чеснок можно натереть на мелкой терке но поскольку эти растения очень ядреные то следует вооружиться резиновыми очками и какими-либо очками или маской чтобы защитить глаза и нос от паров выделяющихся из хрена при его измельчении.
4. Помидоры измельчаем с помощью блендера или кухонного комбайна либо прокручиваем вместе с чесноком и хреном на мясорубке. Кто любит закуски поострее может добавить кусочек стручка жгучего перца.
5. Даем заготовке постоять при комнатной температуре тем временем подготовим посуду для закуски. Банки моем с содовым раствором и стерилизуем на водяной бане в микроволновой печи или в духовке. Я всегда пользуюсь стерилизацией в духовке за довольно-таки короткое время получается много стерильных банок нужного объема. Банки в духовку нужно ставить влажными горлышком на решетку и обязательно в холодную стерилизуем при 150 градусов около 15 минут объемом 05 л. Крышки моем и кипятим.
6. Заготовку раскладываем по стерильным банкам и сразу закрываем крышками. Убираем хреновую закуску на хранение в прохладное место. Не нужно бояться что без дополнительной стерилизации и уксуса в составе она испортится. Хрен сам является хорошим природным консервантом он не позволит заготовке закиснуть.