
Marynowane pomidory

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2613 razy.

Na 1 kilogram zielonych pomidorów:

- * 100 g zielonej kolendry, mięty i pietruszki
- * 100-120 g czosnku
- * 100-150 g zielonej papryki
- * 5-procentowy ocet
- * 50 g soli

Wybrać średniej wielkości zielone pomidory. Ściąć piętki, wybrać miąższ z pestkami. Przygotować nadzienie. Czosnek obrać z łusek, drobno posiekać, wymiszać z pokrojoną pietruszką, miętą, kolendrą i papryką. Tą masą nadziać pomidory, następnie przykryć je odciętymi piętками i ułożyć w szklanym lub glinianym naczyniu. Każdą warstwę posypać solą i zalać marynatą. Naczynie zamknąć przykrywką lub obwiązać pergaminem i postawić w chłodnym miejscu. Po 5-6 dniach pomidory żółkną, nabierają smaku i ostrości. Podaje się je jako zakąskę.