

"Ежики"

Автор: Ланюшка



Описание: Я опять к Вам со своими закатками. Еще один вариант закатки помидоров с чесноком. Не поленитесь, и, гарантирую, Вам удастся удивить Ваших близких. Этот рецепт посвящаю начинающему поваренку и моему очень хорошему другу Сергею.

Ингредиенты

- Помидор
- Чеснок
- Сахар (на 1л маринада) — 3 ст. л.
- Соль (на 1л маринада) — 1 ст. л.
- Уксусная эссенция (70%)

Приготовление



Нам понадобятся крепкие помидорки небольшого размера. Моем, обсушиваем (я насухо вытерла полотенцем).



Теперь подготовим чеснок. Его понадобится много. На 3 банки по 1,5л у меня ушло 2 крупные головки. Итак, его надо почистить и нарезать тонкой соломкой.

Теперь берем помидорку и зубочисткой делаем проколы. В эти проколы вставляем чесночную соломку.



Ланюшка



Ланюшка

Вот что у нас получилось.



Ланюшка

Теперь складываем всех этих ежат в чистые ошпаренные кипятком банки. Аккуратно, не трамбуя и не ломая "колючек". Как видите, никаких приправ и зелени.



Ланюшка

Теперь 1 банку с помидорами заливаем холодной водой, сливаем и определяем, сколько жидкости понадобится на нужное количество банок. Делаем маринад. НА 1 ЛИТР ВОДЫ нужно добавить сахар - 3ст.л., соль - 1ст.л. (т.е. если у вас 2л воды - положите двойную порцию сахара и соли и т.д.). Маринад кипятим и заливаем банки. Через 5-7 минут маринад сливаем, опять кипятим и снова заливаем банки. Теперь в каждую банку добавляем уксусную эссенцию из расчета 0,5 ч.л. на литровую банку (если у вас банка объемом 2л - эссенции понадобится 1ч.л. и т.д.). Теперь можно закатать.



Ланюшка

Я уже приспособилась к винтовым крышкам. Переворачиваем, укутываем, оставляем до полного охлаждения. Получаются ну ооооочень вкусные помидорки! Попробуйте!

