

detkityumen.ru

Холодная засолка помидоров



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

Приготовление:

На дно чистой банки кладем лист хрена, пару долек чеснока, несколько горошин черного перца. Далее - помидорки с предварительно наколотыми попками (я это вилкой делаю). Помидоры желательно должны быть одного уровня спелости и примерно одинакового размера. Сверху кладем зонтик укропа и по две ст.л. соли и сахара (я их заворачиваю в чистую, проглаженную горячим утюгом тряпочку). Заливаю холодной колодезной водой (не хлорированной) и сразу же в погреб.

В погребе процесс брожения идет медленнее. Рассол сначала помутнеет, а месяца через два станет прозрачным.

28.10.2016

[Мамули](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/483/