

# Pomidory z cebulą w zalewie octowej.



Autor: **SłodkoSłodka83**  
Przepisów: **38** Ocena: **551**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 4 szt. pomidora malinowego - średnie pomidory, bo lepiej się wkłada do słoika
- 4 szt. cebuli - również średnie jak pomidory
- 3 szt. listka laurowego
- ziele angielskie
- pieprz czarny ziarnisty lub kolorowy
- Zalewa:
  - 500 ml wody
  - 50 ml octu
  - 1,5 łyżeczki soli
  - 2 łyżki cukru
  - 3 łyżeczki oleju

## Sposób przygotowania:

- 1 Wodę i ocet wlej do garnka, wsyp sól i cukier, zagotuj zalewę i zdejmij z palnika. Użyłam pomidory malinowe, ale Ty możesz użyć zwykłe pomidory, nie muszą być malinowe, u mnie w domu akurat bardziej lubimy malinówki. Wybierz pomidory takie, żeby nie były miękkie, umyj, osusz i usuń szypułkę. Następnie pokrój je w plasterki. Jeśli używasz małe słoiki jak ja, niech to będą plasterki grubości 0,5 cm, a jeśli zaprawiasz duże słoiki to grubości ok. 1 cm. Cebulę obierz, umyj i osusz, następnie zetnij końcówki i pokrój podobnie jak pomidory w plastry. Układaj na przemian w wyparzonych słoikach warstwami raz plater pomidora, raz cebuli, aż do wykorzystania składników. Do każdego słoika dodaj ziarna ziela angielskiego, listek laurowy i pieprz ziarnisty, po 1 łyżeczce oleju na każdy słoik. Zalej pomidory zalewą, ranty słoików wytrzyj ściereczką, mocno zakręć. Pasteryzuj 10 min. od momentu zagotowania się wody w garnku, następnie wyjmij słoiki na ręcznik, odwrócić do góry dnem i pozostaw do wystygnięcia. Dobrze jest przykryć grubszym ręcznikiem. Na drugi dzień słoiki możesz wynieść do piwnicy. Moje pomidorki smakowałam już po 2 dniach, w smaku super, nie spodziewałam się, że będą takie smaczne, także polecam serdecznie ten przepis, pomidorki smaczne i szybkie do zrobienia.

Jeśli używasz duże pomidory, żeby łatwiej Ci było włożyć plastry do słoika, możesz je przeciąć na pół po środku plastra.

Jeśli używasz większe słoiki na każdy słoik dodaj 1 łyżkę oleju.

Do moich małych słoiczków dodałam 1 ziarenko ziela, 1 mały listek laurowy, oraz 2-3 ziarenka pieprzu. Myślę, że świetnie też sprawdziłby się mały ząbek czosnku, mały baldachim koperku.

Twoje notatki do przepisu: