

Ukiseljene zelene rajčice

U jesen kad nema više dovoljno sunca, ostane mnogo zelene(nedozrele ili poluzrele) rajčice ili paradajza, koja je izvrsna za jelo ako je ukiselimo.



- Za svaku polalitrenu staklenku od začina treba:
- 2 lovorova lista
- 1 režanj bijelog luka
- 10-tak zrna šarenog papra

Pripremite ocat: razrijedite sa 50% vode 5%-tni alkoholni ili vinski ocat, na svaku litru dodati jednu veliku žlicu soli i jednu veliku žlicu šećera.



Pradajz(rajčice) operite, osušite i veće komade razrežite, skroz sitne ostavite cijele. Posložite rajčicu u staklenke cca. 1-2 cm ispod ruba, dodajte u svaku režanj bijelog luka i papar.

Sa lovorovim listovima pritisnite rajčicu da nebi isplivala. Zalijte sa octom, zatvorite, te pasterizirajte.

Ukiseljene rajčice su za konzumaciju su spremne nakon 3 tjedna(razrezane) ili 6 tjedana cijele, a čuvati ih neotvorene možete više mjeseci.



Tomek[©] www.moja-kuhinja.com[®]