

WARZYWA

Marynowane pomidorki koktajlowe z miodem i koperkiem

Obrane pomidorki w słodko-kwaśnej zalewie z miodem, czosnkiem i koperkiem. To przepis Ann Low, opublikowany także w magazynie „Gourmet Living”.

Autor przepisu: Ann Low · Anncoo Journal



CZAS

50 minut + 3 dni w lodówce

PORCJA

Porcja z 500 g pomidorków koktajlowych

Metoda: Szybkie marynowanie w occie

Sezon i surowiec: Dojrzałe, jędrne pomidorki koktajlowe

Przechowywanie: Przechowuj w lodówce, w czystym, zamkniętym słoiku.

Składniki

- 500 g pomidorków koktajlowych
- 350 ml wody pitnej do zalewy
- 100 ml octu jabłkowego
- ½ łyżeczki soli
- 6 łyżek miodu
- 2 ząbki czosnku, pokrojone w plasterki
- Gałązka koperku

Przygotowanie

1. Obierz pomidorki

Umyj pomidorki i natnij skórę na spodzie na krzyż. Wkładaj partiami do wrzątku na 15-20 sekund. Gdy skórka zacznie pękać, od razu przełóż do lodowatej wody, a następnie obierz.

2. Napełnij słoiki

Włóż pomidorki, koperek i czosnek do dokładnie umytych, wyparzonych słoików.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



Marynowane pomidorki koktajlowe z miodem i koperkiem / ciąg dalszy

3. Przygotuj zalewę

Zagotuj 350 ml wody pitnej z octem i solą. Dodaj miód i gotuj na małym ogniu przez 3 minuty, mieszając.

4. Zalej i schłodź

Wlej gorącą zalewę do słoików i zamknij. Po ostudzeniu wstaw do lodówki. Odczekaj 3 dni przed podaniem.

Wskazówki

Wskazówka autorki: umyj słoiki i pokrywki płynem do naczyń, dokładnie opłucz, następnie zanurz we wrzątku na 2 minuty. Odwróć, by wyschły.

Do obierania pomidorków potrzebne są dodatkowo wrzątek i lodowata woda. Podane 350 ml wody przeznaczone jest do zalewy.

Woda z kranu odpowiednia do picia nadaje się do tego przepisu; autorka dopuszcza ją zamiast wody destylowanej.

Źródło podaje 4 małe pojemniki bez określenia ich pojemności. Liczbę słoików dobierz do ich rozmiaru; proporcje są na 500 g pomidorków.

Uwagi Fermentarni

Wybierz dojrzałe, jędrne i nieuszkodzone pomidorki. Używaj wody przeznaczonej do spożycia.

To szybka marynata do lodówki. Przepis nie obejmuje pasteryzacji do przechowywania w spiżarni.

Jak podawać

Podaj jako chłodną przystawkę lub dodatek do grillowanych potraw.

Pod lupą

Skąd bierze się kwaśny smak

Ocet jabłkowy zawiera kwas octowy i zakwasza tę zalewę. Pomidorki nabierają kwaśnego smaku dzięki octowi, a nie pracy bakterii kwasu mlekowego, jak przy kiszeniu. Gorąca zalewa jest częścią przygotowania marynaty; pomidorki z tego przepisu nadal wymagają przechowywania w lodówce.

