

ОВОЩИ

Маринованные помидоры черри с мёдом и укропом

Очищенные помидоры черри в кисло-сладком маринаде с мёдом, чесноком и укропом. По рецепту Энн Лоу, опубликованному в Anncoo Journal и журнале Gourmet Living.

Автор рецепта: Ann Low · Anncoo Journal



ВРЕМЯ

50 минут + 3 дня в холодильнике

КОЛИЧЕСТВО

Партия из 500 г помидоров черри

Способ приготовления: Быстрое маринование с хранением в холодильнике

Сезон и выбор продуктов: Спелые, плотные помидоры черри

Хранение: Храните в холодильнике, в чистой закрытой банке.

Ингредиенты

- ☐ 500 г помидоров черри
- ☐ 350 мл питьевой воды для маринада
- ☐ 100 мл яблочного уксуса
- ☐ ½ ч. л. соли
- ☐ 6 ст. л. мёда
- ☐ 2 зубчика чеснока, нарезанных ломтиками
- ☐ 1 веточка укропа

Приготовление

1. Снимите кожицу

Вывойте помидоры и сделайте неглубокий крестообразный надрез снизу, напротив плодоножки. Небольшими порциями опускайте в кипяток на 15-20 секунд. Как только кожица начнёт лопаться, сразу переложите помидоры в ледяную воду. Затем снимите кожицу.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



Маринованные помидоры черри с мёдом и укропом / продолжение

2. Разложите по банкам

Положите помидоры, укроп и чеснок в тщательно вымытые и ошпаренные банки.

3. Приготовьте маринад

Влейте в кастрюлю 350 мл питьевой воды и яблочный уксус, добавьте соль и доведите до кипения. Добавьте мёд и варите на слабом огне 3 минуты, помешивая.

4. Залейте и охладите

Залейте помидоры горячим маринадом и закройте банки. Дайте остыть и уберите в холодильник. Помидоры будут готовы через 3 дня.

Примечания

Вымойте банки и крышки средством для мытья посуды, тщательно ополосните и погрузите в кипяток на 2 минуты. Переверните и дайте воде стечь, как рекомендует автор.

Для снятия кожицы дополнительно понадобятся кипяток и ледяная вода. Указанные 350 мл воды предназначены для маринада.

Питьевая водопроводная вода подходит: автор прямо допускает её использование вместо дистиллированной.

В исходном рецепте указаны 4 небольшие ёмкости без уточнения объёма.

Примечания Ферментарни

Берите спелые, плотные помидоры без повреждений.

Храните только в холодильнике. В рецепте нет обработки для хранения при комнатной температуре.

Как подавать

Подавайте как холодную закуску или дополнение к блюдам на гриле.

Под микроскопом

Откуда берётся кислый вкус

Яблочный уксус содержит уксусную кислоту и подкисляет маринад. Эти помидоры приобретают кислый вкус от уксуса, а не от работы молочнокислых бактерий, как при квашении. Горячая заливка - часть приготовления маринада; хранить помидоры по этому рецепту нужно в холодильнике.

Natalia Horbach

