

ОВОЧІ

Мариновані помідори чері з медом і кропом

Помідори чері без шкірки в кисло-солодкому маринаді з медом, часником і кропом. Рецепт Ann Low, опублікований також у журналі «Gourmet Living».

Автор рецепта: Ann Low · Anncoo Journal



ЧАС

50 хвилин + 3 дні в холодильнику

КІЛЬКІСТЬ

Порція з 500 г помідорів чері

Спосіб приготування: Швидке маринування в оцті

Сезон та інгредієнти: Стіглі пружні помідори чері

Зберігання: Зберігайте в холодильнику в чистих закритих банках.

Інгредієнти

- ☐ 500 г помідорів чері
- ☐ 350 мл питної води для маринаду
- ☐ 100 мл яблучного оцту
- ☐ ½ ч. л. солі
- ☐ 6 ст. л. меду
- ☐ 2 зубчики часнику, нарізані пластинками
- ☐ Гілочка кропу

Приготування

1. Зніміть шкірку з помідорів

Вимийте помідори. З протилежного від плодоніжки боку зробіть на шкірці неглибокі хрестоподібні надрізи. Невеликими порціями опускайте в окріп на 15-20 секунд. Щойно шкірка почне тріскатися, перекладіть у крижану воду, а потім зніміть шкірку.

2. Наповніть банки

Розкладіть помідори, кріп і часник у ретельно вимиті й ошпарені банки.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 1

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Мариновані помідори чері з медом і кропом / продовження

3. Приготуйте маринад

Доведіть до кипіння 350 мл питної води з оцтом і сіллю. Додайте мед і варіть на слабкому вогні 3 хвилини, помішуючи.

4. Залийте та охолодіть

Залийте помідори гарячим маринадом і закрийте банки. Дайте охолонути, потім поставте в холодильник. Перед подаванням витримайте 3 дні.

Поради

Порада авторки: вимийте банки та кришки із засобом для миття посуду, сполосніть і занурте в окріп на 2 хвилини. Переверніть, щоб стекла вода.

Авторка підтвердила, що для маринаду можна використовувати звичайну воду, придатну для пиття. Для бланшування та охолодження помідорів потрібні окріп і крижана вода окремо від 350 мл води для маринаду.

У джерелі зазначено 4 банки без указання місткості. Кількість банок добирайте за їхнім розміром; пропорції наведено на 500 г помідорів.

Примітки Ферментарні

Беріть стиглі, пружні помідори без пошкоджень.

Це мариновані помідори для зберігання в холодильнику. Рецепт не передбачає консервування для зберігання за кімнатної температури.

Як подавати

Подавайте як холодну закуску або до страв на грилі.

Під мікроскопом

Звідки береться кислий смак

Яблучний оцет містить оцтову кислоту й підкислює маринад. Ці помідори набувають кислого смаку від оцту, а не завдяки роботі молочнокислих бактерій, як під час квашення. Гаряча заливка - частина приготування маринаду; за цим рецептом помідори зберігають у холодильнику.

