

Rajčata v octě

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Přísady:

2 kg malých rajčat

4 cibulky šalotky

Octový roztok

1 l vinného octa

250 ml (0,25 l) vody

1 PL soli

1 PL cukru

2 hřebíčky

1 PL celého pepře

1 PL hořčičného semínka

asi 2 špetky Pomůcky ke konzervování Dr.Oetker

Postup

1. Rajčata omyjeme a necháme oschnout. Každé rajče 10x propíchneme párátkem a vložíme do připravených sklenic.
2. Cibulky oloupeme a nakrájíme na kolečka. Na octový roztok smícháme ocet, vodu, sůl, cukr, hřebíček, pepř a hořčičná semínka. Do roztoku přidáme kolečka cibulek a přivedeme k varu. Necháme krátce povařit, sundáme z plotýnky a vmícháme Pomůcku ke konzervování.
3. Rajčata ve sklenicích přelijeme roztokem, necháme vychladnout a zavíčkujeme.

TIP: Zavařovací sklenice vždy plníme až po okraj, aby v nich zůstalo co nejméně vzduchu.