

עגבניות מוחמצות.

הכמויות מיועדות להחמצת 5 עגבניות, כל החמצה של מעל למספר זה, כרוך בהוספת כמויות יתר הרכיבים.

רכיבים:

5 עגבניות, רצוי מזן תמר
2 שיני שום, פרוסות
2 ליטר מים
3 כפיות מלח, גדושות

1 כף סוכר, גדושה

5 גרגירי פלפל אנגלי

1 פלפל חריף (יבש או טרי)

2 כפות חומץ

1 בצל, פרוס

½ צרור שמיר, (חתוך לגבעולים ועלים באורך של 5 - 7 ס"מ)

אופן ההכנה:

1. חוצים את העגבניות לשתיים, מסדרים בצנצנת ההחמצה (בצפיפות)
2. מניחים מעל לעגבניות את פרוסת הבצל.
3. קערה בינונית, מערבבים היטב את המים, המלח והסוכר ולאחר שנמסו, יוצקים לצנצנת.
4. מוסיפים התבלינים ומעל מסדרים את השמיר הקצוץ.
5. אוטמים את הצנצנת ומניחים במקום עם שמש ישירה במשך 24 - 48 שעות (תלוי בכמות השמש והתקדות ההחמצה).

