

Помидоры черри в томате на зиму

Ингредиенты:

- помидорки черри – 455 г;
- помидоры спелые – 555 г;
- специи – по вкусу.

Приготовление

Помидоры черри тщательно перебираем, промываем и выкладываем в глубокую миску. Крупные томаты тоже ополаскиваем, разрезаем на дольки и перекручиваем через соковыжималку. Готовый томатный сок переливаем в кастрюлю и, установив на среднем огне, кипятим, прикрыв сверху крышкой. Появившуюся на поверхности пену осторожно удаляем при помощи шумовки. Банки и крышки тщательно моем, стерилизуем и переворачиваем на полотенце. Закипевший сок подсаливаем по вкусу, уменьшаем нагрев и томим еще 10 минут.

В стерилизованные баночки выкладываем помидорки черри, заливаем томатным соком и устанавливаем в широкую кастрюлю. Прикрываем сверху крышками и наливаем в кастрюлю теплую воду почти до горлышка банок. Ставим посуду на огонь и стерилизуем консервацию минут 8-10. После этого осторожно закатываем их и переворачиваем до полного остывания вверх дном.