помидоры с французской горчицей

помидоры с горчицей рецепт

помидоры на зиму с горчицей - гл.кл.

Помидоры на зиму с горчицей

В суете современной жизни многие не успевают насладиться летом и его спелыми, яркими дарами, а как хотелось бы продлить удовольствие! Но это не беда, ведь можно заготовить овощи впрок, например, замариновать **помидоры на зиму с горчицей**, добавив к ним свежих трав и пряностей. Маринованные томаты– это настоящая находка для хозяйки, ведь они такие сочные, солёненькие – просто пальчики оближешь!

При этом не всегда помидоры пользовались успехом: долгое время их считали ядовитыми. У самых смелых и отчаянных домохозяек можно было встретить *томатный* куст на подоконнике, в горшочке, и использовался он в качестве декоративного украшения. А дело в том, что до начала XIX века с этими красными плодами было связано много зловещих легенд. Потребовалось не одно столетие, чтобы помидор был признан не просто съедобным, но вкусным и полезным овощем.

Современные повара позволяют себе засаливать с томатами самые, казалось бы, неподходящие продукты. Вот, например, вы точно удивите своих гостей, предложив за праздничным столом солёные помидорчики с зелёным виноградом. Да, да, не удивляйтесь. Виноград как нельзя лучше сочетается с сочным красным овощем. Можно также засолить томаты с горчицей и сливами. Вы будете удивлены, какой необычный и приятный вкус у такого засола. Не бойтесь рисковать – сочетайте несочетаемое!

Если вам кажется, что мариновать томаты– дело сложное, требует много времени, да и без определённого навыка не обойтись, то хотим Вас разуверить – помидоры солить легко! Этот овощ не прихотлив: впитывает в себя все ароматы, быстро приобретает необходимые вкусовые качества и очень долго стоит. При этом маринованные плодыне обязательно хранить в холодильнике или морозном подвале. Подойдёт любое слегка прохладное место.

Что касается способов готовки, то и в этом вопросе не возникнет никаких осложнений. Молодые хозяйки могут попробовать свои кулинарные силы на рецептах попроще, а опытные на более сложных вариантах.

Итак, мы рады предложить**рецепт помидор с горчицей.**

Итак, вот Вам первый **рецепт помидор с горчицей.**

Ингредиенты:

* Крепкие спелые помидоры – 2 кг.
* Острый перец – ½
* Лавровый лист – 3 шт.
* Зубчики чеснока – 3 шт.
* Горчичный порошок – 1 ч.л.

Для рассола потребуется:

* Вода – 1 л.
* Соль крупного помола – 1 ст.л.
* Семена и пара веточек укропа
* Сахар – 2 ст.л.

Процесс приготовления:

1. В кастрюльку вливаем воду, добавляем соль и сахар *и ставим на плиту*. Варим 5 минут, после закипания – это будет наш рассол. Его можно приготовить заранее, но тогда перед заливкой придётся ещё раз довести до кипения.
2. Тем временем тщательно моем трёхлитровую банку и обдаём её крутым кипятком. Как показывает практика, такой термической обработки вполне достаточно, чтобы помидорчики простояли всю зиму и весну.
3. После плоды укладываем в банку, добавляем порезанный перчик, чеснок, лавровые листочки, веточки и семена укропа, засыпаем горчичный порошок.
4. Заливаем всё очень горячим рассолом. Закатываем банку и ставим под одеяло, крышкой вниз.

Хочу напомнить, что резать острый перец мы должны очень аккуратно, не касаясь руками его внутренней стороны. Иначе есть риск получить ожоги, которые ещё долго будут напоминать о поварском опыте.

А вот рецепт посложнее. **Помидоры на зиму с французской горчицей.**

Вы спросите, чем же отличается наша обычная горчица от французской? Всё просто. Привычная для нас порошковая горчица довольно острая, за это мы её и любим. Французская горчица остаётся в зёрнах. Она нежная, отличается европейской мягкостью и оригинальным пряным вкусом.

Ингредиенты:

Помидоры среднего размера – 6 – 8 штук.

Чеснок – 2 зубчика

Сухая зелень (укроп, кинза) – пара веточек

Лавровый лист – 2 шт.

Сахар и соль – по ½ст.

Семена французской горчицы – 1 ч.л.

Горошины чёрного перца – 10 шт.

Уксус 9% - ½ ст.

Вода – 1 л.

Процесс приготовления:

1. Предварительно обдаём трёхлитровую банку крутым кипятком.
2. Укладываем томаты, специи, травы и лавровые листочки, равномерно распределяя все ингредиенты между плодами.
3. Заливаем в банку кипяток и через минуту сливаем.
4. Для приготовления маринада вливаем в кастрюлю воду, всыпаем сахар и соль, добавляем уксус. Доводим до кипения.
5. Заливаем полученным маринадом наши томаты. Закатываем и ставим крышкой вниз под одеяло.

Напомню, что с томатами отлично сочетаются сливы. Они придадут оригинальный кисло-сладкий привкус, да и в банке будут смотреться просто восхитительно. В банку также можно закинуть веточки гвоздики или корешки хрена. Для любителей «поострее» предлагаю с томатами уложить пару стручков имбирного корня. Если же вас привлекают ароматы восточных пряностей, используйте порошки корицы, аниса, листики базилика и бадьяна.

Очевидно, что нет ничего сложно в заготовке **на зиму помидор с горчицей**. Час на кухне, и всю зиму можно будет наслаждаться восхитительными соленьями, радовать себя и близких.