

Эти маринованные зеленые помидоры обладают приятнейшим пряным кисло-сладким вкусом и эффектным внешним видом.



Не пытайтесь просто купить подобные помидоры в супермаркете, Вам удастся найти просоленные острые зеленые плоды, даже приближенно не напоминающие предлагаемую закуску.

Натрите корень сельдерея, порежьте на 4-ре части дольки чеснока, вымойте веточки петрушки и укропа, натрите одну морковь, нарежьте красный сладкий перец и фаршируйте этой смесью хорошо вымытые, надрезанные на 4-ре части плоды зеленых помидоров.

Сложите подготовленные помидоры в чистые банки и залейте рассолом.

### **Состав рассола:**

- 5 литров воды;
- 350г уксуса;
- 2 стакана сахара;
- 200г соли.
- Все составляющие рассола смешайте и доведите до кипения.

Стерилизуйте банки с помидорами 30 минут 3-литровые, 15 минут – 1 литровые.

Приятного аппетита!  
Шульженко Н.В.