**Рецепт сладких маринованных помидор на зиму**

**Ингредиенты на 3 банки по 1 литру или на 1 банку 3 л**

Помидоры ~ 1,6-1,8 кг

**Для маринада:**

1,5 литра воды

1 ст. л. соли каменной (с горкой)

200 г сахара

3 лавровых листа

5 горошин черного перца

5 горошин душистого перца

3 бутона гвоздики

1/2 ч. л. семян укропа

100 мл столового уксуса 9%

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты. Помидоры для маринования лучше взять мясистые, «сливку», желательно твёрдые и небольшого размера. В среднем на 3 литровые банки уходит 1,6-1,8 кг помидоров в зависимости от плотности укладки и размера. Промываем их.

**Шаг 2**

Банки для этого рецепта стерилизовать не обязательно, главное, чтобы они были сухие и чистые. Крышки ошпариваем кипятком и так оставляем на 5 минут.

**Шаг 3**

Чтобы помидоры в процессе термической обработки не лопались, нужно проколоть их в области плодоножки зубочисткой или вилкой в двух направлениях.

**Шаг 4**

Перекладываем помидоры в банки и заливаем их крутым кипятком в 2 приёма с интервалом, чтобы стекло не лопнуло.

**Шаг 5**

Накрываем стерилизованными крышками и оставляем прогреваться на 15 минут.

**Шаг 6**

Сливаем воду в кастрюлю, должно получится 1,5 литра воды. Если воды получилось меньше, то добавляем её, поскольку маринад мы будем готовить из расчёта 1,5 л воды на 3 литровые банки.

**Шаг 7**

Приступаем к приготовлению маринада для сладких помидор. Добавляем на 1,5 литра воды в кастрюле 1 столовую ложку с горкой каменной поваренной соли, всыпаем 200 г сахара, 3 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, 5 горошин чёрного перца, 3 бутона гвоздики и половину чайной ложки семян укропа.

**Шаг 8**

Всё перемешиваем, включаем огонь, доводим до кипения и провариваем маринад 2 минуты. При этом соль и сахар должны полностью раствориться.

**Шаг 9**

Выключаем огонь и вливаем в маринад 100 мл столового уксуса 9%.

**Шаг 10**

Сразу заливаем кипящим маринадом банки с помидорами так, чтобы немного жидкости полилось через край.

**Шаг 11**

Закручиваем стерилизованными крышками и переворачиваем. Смотрим, чтобы не нигде не подтекало. Укутываем теплым пледом или одеялом и оставляем до полного остывания.

**Шаг 12**

Сладкие маринованные помидоры на зиму готовы. Убираем в тёмное прохладное место. Примерно через 1,5 месяца их уже можно кушать.

Приятного аппетита!