**Рецепт варенья из красных помидоров**

**Ингредиенты**

Помидоры – 500 г (3 шт.)

Сахар – 350 г

Лимон – 1 шт.

Ванильный сахар – 12 г (пакетик)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сварить вкусное варенье из красных помидоров? В первую очередь подготовим ингредиенты. Томаты берём спелые. Для аромата и вкуса можно взять или ванильный экстракт, или обычный ванильный сахар.

**Шаг 2**

Помидоры нужно очистить от шкурки. Для этого на них делаем небольшие крестообразные надрезы на них и опускаем в кипящую воду на 30 секунд. Затем перекладываем в ледяную воду. От разницы температур кожица в надрезах лопается и отходит, и мы их легко очищаем.

**Шаг 3**

Теперь разрезаем томаты на 4 части и удаляем семечки с помощью ножа или чайной ложки. Нарезаем на небольшие кусочки и перекладываем в кастрюлю с толстым дном.

**Шаг 4**

Засыпаем томаты сахаром.

**Шаг 5**

Лимон для варенья моем, разрезаем пополам и удаляем семена. Отжимаем сок в кастрюлю.

**Шаг 6**

Тщательно всё перемешиваем и ставим варить на плиту. Доводим до кипения на сильном огне, затем убавляем до самого маленького и варим 1 ч. 15 минут, постоянно помешивая, удаляя образующуюся пенку.

**Шаг 7**

За 5 минут до окончания варки добавляем ванилин или ванильный экстракт.

**Шаг 8**

Прошло время варки и варенье хорошо уварилось, стало густым. Когда оно остынет, то станет ещё гуще и станет похожим на джем.

**Шаг 9**

Варенье из красных помидоров приготовлено! Оно получилось очень вкусным, кисло-сладкого вкуса и ароматным.

**Шаг 10**

Варенье из помидоров идеально подходит к любому десерту: сырникам, творожным запеканкам, оладьям или блинам. Его вкусно просто намазывать на хлеб и пить с чаем. Кроме того, оно прекрасно сочетается с мясом и его можно подавать как кисло-сладкий соус к мясным блюдам.

Приятного чаепития и аппетита!

**Как заготовить на зиму**

Чтобы варенье из помидоров заготовить на зиму, достаточно перелить его горячим в сухие стерилизованные банки, закрыть прокипячёнными крышками, укутать и оставить до полного остывания. Такое густое варенье прекрасно хранится при комнатной температуре.