

Rajčata s česnekem a feferonkou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 6

- Cherry rajčata 2 kg
- Česnek 6 stroužek
- Bazalka čerstvá 1 svazek
- Feferonky 3 ks
- Bílý pepř 6 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rajčata omyjeme, osušíme a propíchneme na dvou až třech místech velkou vidličkou.

Česnek oloupeme, stroužky podélně rozpůlíme, bazalku a feferonky omyjeme a necháme okapat.

Rajčata naskládáme do sklenic, do každé sklenice dáme několik lístků bazalky, čtyři půlky česneku, jednu feferonku a dvě kuličky bílého pepře.

Zalijeme vodou, sklenice pevně uzavřeme a sterilujeme půl hodiny při teplotě 90 stupňů.