



"Беременные" перцы (или правильнее, наверное сказать, перец) - интересны своим красивым внешним видом и тем, что сразу консервируются и помидоры, и перец.

Рецепт практически такой же, как и для [помидоров "Пальчики оближешь"](#), только без растительного масла и без лука.

### Ингредиенты на 1 банку (3 л):

- помидоры маленькие - около 1-1,3 кг
- болгарский перец - 0,7-1 кг.
- зелень (укроп, петрушка, "зонтики" укропа)
- чеснок - 3-5 зубчика
- перец горошком и душистый

### Приготовление:

Предварительно простерилизовать банки и крышки.

На дно банки укладывается зелень укропа, петрушки, сухие зонтики укропа, чеснок. Перец красивее будет смотреться разноцветный - красный, жёлтый, зелёный, у меня на тот момент был только "дачный" - зелёный и жёлтый. Помидоры лучше подойдут небольшие; здорово будет, если они тоже будут жёлтые, бурые, чёрные, розовые...

Из перца аккуратно вынуть серединку, очистить от семян.



"Нафаршировать" перец помидорами (не сильно плотно).



Если помидоры сильно маленькие - в один перец можно положить пару помидорок.



Уложить перец плотно в банку, встряхивая. Добавить чеснок, душистый перец, перец горошком.



В кастрюле воду довести до кипения. Количество воды - примерно из расчета около 1 л на банку. Кипятком залить перец и помидоры, накрыть крышками, укутать на 15-20 минут.

Затем воду слить, измеряя её (например литровой банкой) и на этой воде приготовить маринад.

**Маринад:**

*на каждые 3 л воды нужно взять:*

- соль - 3 ст.л.
- сахар - 8 ст.л.
- перец душистый (ок. 5 шт.)
- перец горошком (ок. 10 шт.)
- лавровый лист - 5 шт.

Всё довести до кипения. Затем влить 1 стакан 9-% уксуса. Маринадом залить "беременный" перец и закатать.



Консервированные помидоры и перец в одной банке - приятный и вкусный сюрприз.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}