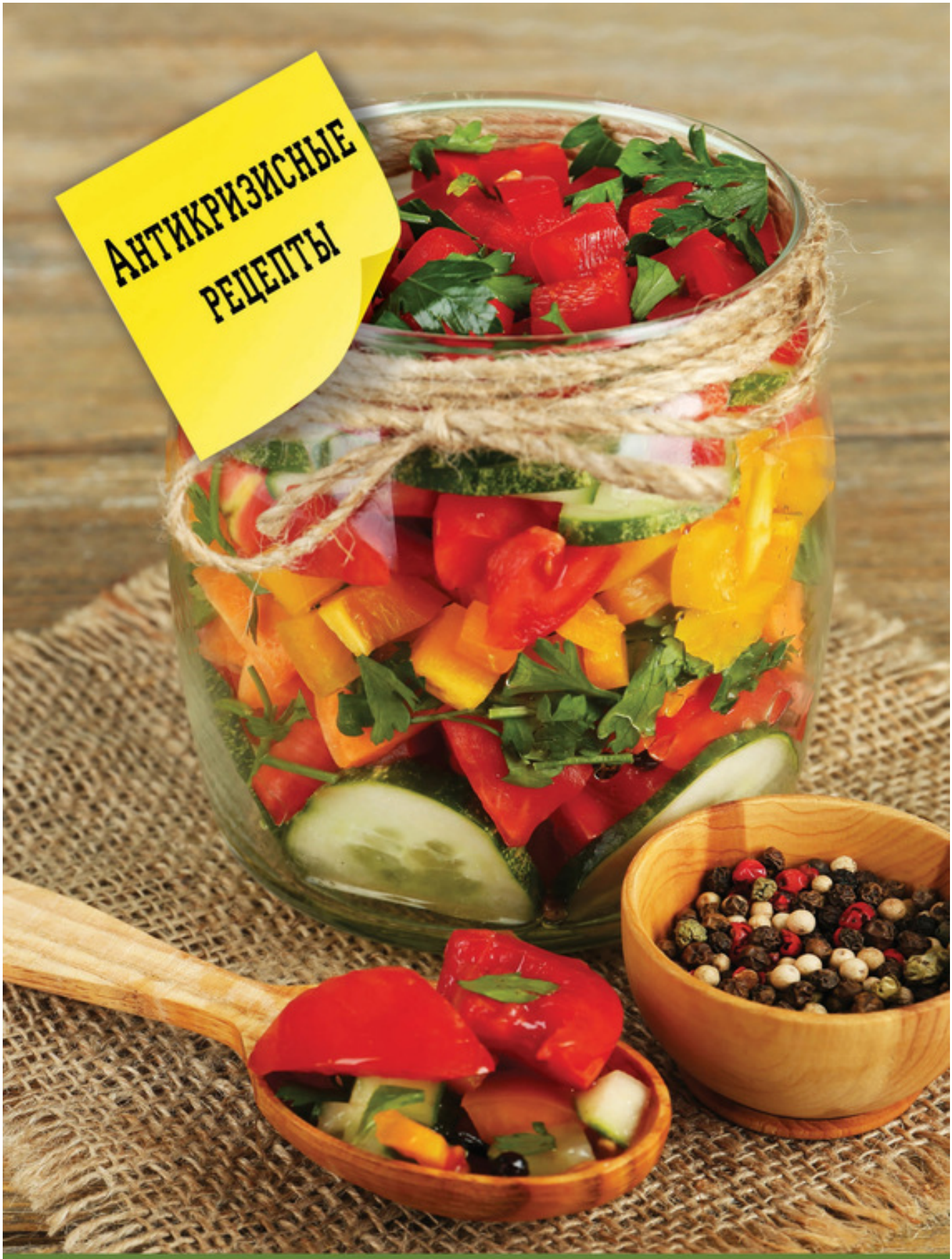

консервированные салаты

Еще вкуснее и проще

Консервированные салаты

«РИПОЛ Классик»
2015

УДК 641/642
ББК 36.992

Консервированные салаты / «РИПОЛ Классик», 2015 — (Еще вкуснее и проще)

Разнообразить перечень домашних заготовок вам поможет эта книга. В ней мы собрали рецепты самых вкусных консервированных салатов, которые вы без труда сможете приготовить из тех овощей, что растут на любой даче. Быстро, вкусно и недорого порадуйте гостей изысканным вкусом традиционных продуктов, но приготовленных по новым рецептам!

УДК 641/642
ББК 36.992

, 2015
© РИПОЛ Классик, 2015

Содержание

Салаты из огурцов 6
Салат из огурцов и чеснока в смородиновом соке 6
Салат «Сельский» 7
Салат из огурцов по-болгарски 8
Салат «Закусочный» 9
Салат из огурцов по-русски 10
Салат из огурцов и яблок 11
Салат «Новгородский» 12
Салат «Любительский» 13
Салат из огурцов с луком и морковью 14
Салат из огурцов в томате 15
Салат из огурцов в яблочном соке 16
Салат из огурцов с луком 17
Салат из огурцов с морковью и хреном 18
Конец ознакомительного фрагмента. 19

С. П. Кашин
Консервированные салаты

© Кашин С. П., 2015

Салаты из огурцов

Салат из огурцов и чеснока в смородиновом соке

Ингредиенты

2 кг огурцов, 2–3 гвоздички, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока смородины, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, веточки укропа, веточки мяты, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать. Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты.

Огурцы и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

Салат «Сельский»

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 пучок петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока, $^1/_4$ корня хрена (небольшого), лавровый лист, $^1/_4$ чайной ложки корицы, 2 гвоздички, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, выдержать в холодной воде 2 часа, нарезать кружочками. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке. Огурцы выложить в банки вместе с корнем хрена, зеленью и чесноком, залить рассолом. Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

Салат из огурцов по-болгарски

Ингредиенты

2 кг огурцов, 3 луковицы, 2 пучка укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока, $^1/_2$ корня хрена (небольшого), 3 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками. Огурцы, лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить зелень, корень хрена и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

Салат «Закусочный»

Ингредиенты

1 кг огурцов, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок горького перца, 40 мл 6%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной $^1/_2$–1 см. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками $^1/_2$ см шириной. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа тщательно вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло. Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

Салат из огурцов по-русски

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить огурцы. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и закатать.

Салат из огурцов и яблок

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 кг яблок, 3–4 листочка мелиссы, 50 г сахара, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Огурцы и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мелиссы.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще два раза, банки стерилизовать и закатать.

Салат «Новгородский»

Ингредиенты

1 кг огурцов, $^1/_4$ корня хрена, $^1/_2$ пучка эстрагона, $^1/_2$ стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок укропа, 3–4 листика базилика, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Огурцы плотно уложить в банку вперемежку с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба. Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом огурцы. Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

Салат «Любительский»

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1–2 зубчика чеснока, $^1/_2$ корня хрена, $^1/_2$ пучка укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Огурцы выложить в банки вперемежку с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

Салат из огурцов с луком и морковью

Ингредиенты

1 кг огурцов, 3 луковицы, 2 морковки, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок петрушки и сельдерея, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Огурцы, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок.

Смесь переложить в банки, прослаивая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

Салат из огурцов в томате

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

Салат из огурцов в яблочном соке

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

Салат из огурцов с луком

Ингредиенты

1 кг огурцов, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Огурцы и лук выложить в банки слоями и посыпать солью. Влить растительное масло. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

Салат из огурцов с морковью и хреном

Ингредиенты

1 кг огурцов, 2 морковки, 1 корень хрена (небольшой), 1 стручок болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.