



блюда  
и  
консервы

Огурцы  
•  
Баклажаны  
•  
Капуста

Блюда и консервы

# **Огурцы. Баклажаны. Капуста**

«ЭКСМО»

2012

Огурцы. Баклажаны. Капуста / «Эксмо», 2012 — (Блюда и консервы)

В книге представлены рецепты заготовок из огурцов, баклажанов и капусты. Показано время приготовления. Даны советы по приготовлению.

## Содержание

Соленые огурцы с красной смородиной	5
Огурцы с гроздьями рябины	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9



## **Блюда и консервы. Огурцы. Баклажаны. Капуста**

### **Соленые огурцы с красной смородиной**

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 МИН**

**СОСТАВ**  
2 кг огурцов

300 г красной смородины  
25 г зелени укропа  
25 г зелени петрушки  
10 г листьев хрена  
2 г вишневых листьев  
1 г листьев черной смородины  
30 г чеснока  
0,2 г черного горького перца  
0,2 г душистого перца  
1,2 л воды

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 3 л

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

1. Огурцы с плотной мякотью, плоды смородины, очищенные зубчики чеснока, зелень тщательно вымыть в холодной проточной воде. Огурцы замочить в холодной воде на 2 ч. Зубчики чеснока и зелень мелко нарезать.

2. Половину специй, зелени и чеснока положить на дно банки. Банку заполнить огурцами и смородиной, чередуя слои: слой огурцов, слой смородины и т. д. Сверху уложить оставшиеся специи.

3. В эмалированную кастрюлю налить 1,2 л воды, добавить соль и прокипятить 3–5 мин, остудить и профильтровать.

4. Банки с огурцами и красной смородиной залить остывшим рассолом, выдержать 5 дней при комнатной температуре, накрыв прокипяченными крышками. Крышки снять после окончания брожения и прокипятить. Удалить образовавшуюся плесень и при необходимости долить рассол.

5. Банки герметично закрыть крышками и поставить при 0 °С в прохладное место.



## Огурцы с гроздьями рябины

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 МИН**

### СОСТАВ

1 кг огурцов  
220 г гроздьев черноплодной рябины  
9 г вишневых листьев  
1,2 г черного перца горошком  
3 г красного острого перца  
3 г лаврового листа

#### *Для рассола:*

400 мл воды отфильтрованной  
30 мл уксуса яблочного  
20 г сахара  
20 г соли

Перечисленные ингредиенты предназначены для получения готового продукта на одну банку емкостью 1 л

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Огурцы вымыть, положить в таз и залить холодной водой на 7 ч. Обрезать с двух сторон кончики. Гроздья рябины и вишневые листья промыть. В эмалированной кастрюле вскипятить воду и бланшировать в ней гроздья рябины 1 мин. Вынуть шумовкой и дать стечь воде.

## **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.