



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.