



блюда и консервы
—••—
Заготовки из
огурцов, капусты,
баклажанов,
грибов
—••—

С. Иванова
**Заготовки из огурцов,
капусты, баклажанов, грибов**
Серия «Блюда и консервы»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6061119

*Блюда и консервы. Заготовки из огурцов, капусты, баклажанов,
грибов: Эксмо; Москва; 2013*

ISBN 978-5-699-63780-5

Аннотация

В книге представлены рецепты соленых и маринованных огурцов, баклажанов и грибов, а также кислой капусты. Только простые рецепты традиционных и оригинальных блюд. Показано время приготовления. Даны советы по приготовлению.

Содержание

Соленые огурцы с красной смородиной	4
Огурцы, засоленные по-чешски	7
Конец ознакомительного фрагмента.	9

**Автор-составитель
С. Иванова
Блюда и консервы.
Заготовки из
огурцов, капусты,
баклажанов, грибов**

**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

Приготовление

1. Огурцы, плоды смородины, очищенные зубчики чеснока и зелень вымыть. Огурцы замочить 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 воду, добавить соль и прокипятить 3–5 мин, остудить и профильтровать.

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

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

Огурцы, засоленные по-чешски

время приготовления: 35 мин



СОСТАВ

1 кг огурцов

300 г моркови

2 луковицы

1 корень хрена

1–2 стебля укропа с семенами

Для заливки:

на 1 л воды – 1 ст. л. соли

2–3 ст. л. сахара

2–3 лавровых листа

по 5 горошин черного и душистого перца

1/4 ч. л. лимонной кислоты

Приготовление

1. Огурцы вымыть, вымачивать в течение 2 ч в холодной воде.
2. Морковь нарезать кружочками. Лук и корень хрена измельчить. Укроп измельчить.
3. Огурцы и морковь плотно уложить в банки, пересыпая луком, хреном и укропом.
4. Воду смешать с солью и сахаром, довести до кипения, добавить специи и лимонную кислоту, кипятить в течение 10–12 мин, процедить.

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.