

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



консервирование
ОВОЩИ

Еще вкуснее и проще

Консервирование. Овощи

«РИПОЛ Классик»

2014

Консервирование. Овощи / «РИПОЛ Классик», 2014 — (Еще вкуснее и проще)

Приятно, когда дома есть запасы солений. Причем делать их совсем не сложно и выгодно. Главное, с умом использовать летнее время! Консервированные овощи – отличная закуска и приятное дополнение ко вторым блюдам. В книге вы узнаете, какие рецепты заготовок можно приготовить на зиму.

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Огурцы маринованные	5
Стерилизованные маринованные огурцы	6
Маринованные корнишоны с соусом из смородины	7
Малосольные огурцы	8
Огурцы, консервированные с водкой	9
Огурцы, маринованные по-болгарски	10
Огурцы маринованные очищенные	11
Огурцы, маринованные по-варшавски	12
Помидоры красные натуральные	13
Помидоры любительские	14
Помидоры маринованные	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Консервирование. Овощи

Составитель Сергей Павлович Кашин

Огурцы маринованные

Ингредиенты

1 кг огурцов, 400 мл столового уксуса, 15 г соли, эстрагон, чеснок, стручковый красный перец по количеству банок.

Способ приготовления

Некрупные крепкие огурцы тщательно помыть, поместить в дуршлаг и обдать крутым кипятком. Затем их уложить рядами в банки. Каждый ряд огурцов переложить эстрагоном, а также добавить в каждую банку головку нарезанного чеснока и стручок красного перца. Затем залить огурцы уксусом с солью, предварительно вскипятив и охладив его. Огурцы будут впитывать уксус, поэтому по мере необходимости его нужно подливать.

Банки хранить закрытыми пергаментной бумагой, в прохладном месте.

Стерилизованные маринованные огурцы

Ингредиенты

1 кг огурцов, укроп, репчатый лук, гвоздика, черный перец горошком.

Для маринада: 1 л воды, 400 мл 3 %-ного уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Лучше для приготовления маринованных стерилизованных огурцов использовать корнишоны (т. е. огурцы длиной не более 8–9 см). Корнишоны хорошо вымыть и плотно уложить в банки. Для огурцов такого размера идеально подходят банки емкостью 1 л. В каждую банку для улучшения вкусовых качеств добавить в небольшом количестве горошины черного перца, гвоздику, укроп и несколько кусочков репчатого лука. Огурцы залить маринадом. Банки стерилизовать 5 минут и герметично закрыть.

Можно приготовить огурцы аналогичным способом, но без стерилизации.

Огурцы уложить в банки и 2–3 раза с 3–4-минутной выдержкой залить кипятком.

Затем воду слить, положить в банки чеснок (по вкусу). Маринад кипятить 10–12 минут. Огурцы залить и сразу же герметично закрыть прокипяченными крышками.

Маринованные корнишоны с соусом из смородины

Ингредиенты

1 кг огурцов, 2–3 гвоздички, 1–2 зубчика чеснока, 2–3 горошины черного перца, веточки укропа, веточки мяты.

Для заливки: 1 л воды, 250 мл сока спелой смородины, 20 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

На дно тщательно вымытых и высушенных банок положить специи. Корнишоны перебрать и выбрать гладкие и одинаковые по величине. Хорошо промыть их проточной водой, обрезать у них с обоих концов заостренные части и установить вертикально в банки с пряностями.

Приготовленную заливку довести до кипения и влить в огурцы. Банки емкостью 1 л стерилизовать 8 минут и герметично закрыть.

Малосольные огурцы

Ингредиенты

1 кг огурцов, 10 г хрена, зелень (петрушка, укроп, сельдерей и др.), несколько зубчиков чеснока, лавровый лист, чеснок, корица, гвоздика, несколько стручков мелкого жгучего красного перца.

Для рассола: 1 л воды, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы среднего размера (корнишоны) тщательно помыть и выдержать в холодной воде 5–6 часов. Воду за это время следует поменять 2–3 раза. Затем огурцы плотно уложить в банки и залить вскипяченным и охлажденным рассолом. Добавить ароматные приправы и накрыть банки марлей или другой тонкой тканью.

В течение 4–5 дней выдерживать огурцы в теплом помещении (при температуре 18–20 °С), за это время рассол приобретет приятно-кислый вкус, и его нужно слить в отдельную емкость.

Огурцы помыть в охлажденной кипяченой воде и положить в заново вымытые и высушенные банки, предварительно наполненные зеленью. Слитый рассол довести до кипения, снимая образующуюся пену, и снова залить им огурцы, не доходя 1,5 см до горлышка банки. Стерилизовать 10–12 минут и закатать. Рассол может потемнеть, но затем станет прозрачным.

Огурцы, консервированные с водкой

Ингредиенты

1 кг огурцов, ½ корня хрена, 1 лист хрена, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 веточки сельдерея, 2–3 листа черной смородины, 2–3 вишневых листа, 20 г укропа, 50 г паприки, 10 г молотого перца.

Для заливки: 1 л воды, 20–30 мл водки, 10–20 мл уксусной эссенции, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы перебрать и помыть. Листья смородины, вишни и хрена уложить на дно банки. Очистить чеснок и корень хрена, вымыть зелень. Огурцы плотно уложить в банки, пересыпая их указанными специями и добавив чеснок, корень хрена и зелень. Приготовить заливку из указанных ингредиентов. Залить огурцы горячим раствором и оставить на один день. После чего добавить заливку, не доливая ее на 1 см до края банки, закатать.

Огурцы, маринованные по-болгарски

Ингредиенты

1 кг огурцов, 100 г репчатого лука, 50 г зелени сельдерея, 50 г зелени петрушки, 60 г зелени укропа, 40 г чеснока, 40 г корня хрена, 200 г болгарского перца.

Для маринада: 1 л воды, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, 4 г молотого перца, 80 г соли.

Способ приготовления

Огурцы небольшого размера помыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм.

Болгарский перец очистить от семян и нарезать полосками. Зелень петрушки и сельдерея, а также укроп промыть и очень крупно нарубить. Корень хрена и чеснок очистить и нарезать кубиками. Подготовленные огурцы плотно уложить в стерильные банки, сверху положить приправы, зелень, корень хрена, чеснок и лук. Все это залить кипящим маринадом и стерилизовать в течение 15 минут. Банки закрыть стеклянными крышками с зажимами.

Огурцы маринованные очищенные

Ингредиенты

1 кг огурцов, 10 г семян горчицы, 100 г репчатого лука, 50 г соли.

Для маринада: ½ л воды, ½ л столового уксуса, 150 г сахара.

Способ приготовления

Огурцы помыть, очистить от кожицы, разрезать и удалить семена, после чего нарезать кубиками. Подготовленные таким образом огурцы смешать с солью и поставить в холодное место на некоторое время. Когда выделится сок, слить его в отдельную емкость, а огурцы уложить в банки, пересыпая семенами горчицы и очищенным, мелко нарезанным луком.

Приготовить маринад, используя половину указанного количества уксуса и сахара, и залить им огурцы на 2 суток.

После чего огурцы вынуть, а маринад профильтровать и добавить в него уксус и сахар. Маринад довести до кипения и разлить по банкам с огурцами.

Пастеризовать при температуре 85 °С: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 12–15 минут.

Огурцы, маринованные по-варшавски

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1–2 зубчика чеснока.

Для маринада: 1 л воды, 100 мл столового уксуса, 15 г сахара, по 1–2 г черного и душистого перца и семян горчицы, 1–2 лавровых листа, 20 г соли.

Способ приготовления

Огурцы небольшого размера помыть и уложить в банки вертикально вместе с очищенным чесноком. После чего залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С в течение 20–30 минут.

Помидоры красные натуральные

Ингредиенты

550–600 г красных помидоров.

Для рассола: 1 л воды, 35 г соли.

Способ приготовления

Помидоры нужно отобрать плотные, одинаковые по размеру, с хорошей ровной окраской. Плоды тщательно помыть и уложить в банки. Рассол довести до кипения и залить им помидоры.

Банки с помидорами стерилизовать в кипящей воде в зависимости от размера банок 10–15 или 20–25 минут, затем сразу же герметично закрыть и охладить.

Помидоры любительские

Ингредиенты

600 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока, ½ корня хрена, 5–10 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей, базилик).

Для рассола: 1 л воды, 2–2 ½ г лимонной кислоты, 15 г соли.

Способ приготовления

Очищенные чеснок и корень хрена, а также зелень положить на дно подготовленных банок, помытые помидоры уложить сверху. Залить банки кипящим рассолом.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 10–15 минут, трехлитровые – 20–25 минут. Герметично закрыть и охладить.

Помидоры маринованные

Ингредиенты

600 г помидоров, укроп, чеснок, листья черной смородины, листья сельдерея, лавровый лист, зеленый болгарский перец.

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.