

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



консервирование  
салаты и закуски

Еще вкуснее и проще

# **Консервирование. Салаты и закуски**

«РИПОЛ Классик»

2014

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

Консервированные салаты и закуски будут иметь успех на столе в любое время года! В книге вы найдете описание разнообразных рецептов, которые пригодятся не только тем, кто осваивает азы консервирования, но и опытным хозяйкам.

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

## Содержание

Салат «Донской»	6
Овощной салат без уксуса	7
Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками	8
Винегрет	9
Салат из краснокочанной капусты с яблоками	10
Салат из свежих огурцов с луком	11
Салат из сладкого печеного перца с томатом	12
Салат из помидоров	13
Салат из капусты с солеными огурцами	14
Витаминный салат	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

# **Консервирование Салаты и закуски**

## ***Составитель С. П. Кашин***

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

*Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.*

\* \* \*

## Салат «Донской»

### *Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 700 г зеленых помидоров, 100 г репчатого лука, 150 г моркови, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 3 лавровых листа, 50 мл столового уксуса, 30 мл растительного масла, 20 г сахара, 4–5 горошин черного перца, 10 г соли.

### *Способ приготовления*

Овощи помыть, очистить, мелко нарезать, морковь можно натереть на крупной терке. Все перемешать.

На дно стерилизованных банок уложить зелень и специи, потом – овощи, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло. Банки с салатом стерилизовать, в зависимости от размера, в течение 15–25 минут и герметично закрыть.

## Овощной салат без уксуса

### *Ингредиенты*

1 кг белокочанной капусты, 600 г репчатого лука, 600 яблок (кислых), 600 г моркови, 600 г сладкого перца, 2 помидора, 3–4 лавровых листика, 5–6 горошин перца, 30 г соли.

### *Способ приготовления*

Овощи и фрукты помыть и очистить. Перец и морковь варить до полуготовности.

Затем ингредиенты нарезать: перец и морковь – соломкой, лук – полукольцами, яблоки – тонкими дольками, капусту нашинковать. Все сложить в большую эмалированную кастрюлю и аккуратно перемешать.

Специи и разрезанные на 4–8 частей помидоры положить на дно стерилизованных банок, сверху уложить плотно салат, при этом разминая помидоры. Стерилизовать 30 минут, банки закатать и перевернуть вверх дном до полного остывания. При подаче к столу салат можно заправить растительным маслом или майонезом.

## **Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками**

### *Ингредиенты*

1 кг квашеной капусты, 500 г моркови, 500 г яблок.

*Для рассола:* 1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли.

### *Способ приготовления*

Свежую, ярко-оранжевого или ярко-красного цвета морковь с небольшой сердцевинкой помыть, очистить и нашинковать. Вымытые яблоки очистить от кожицы и удалить из них семенную коробочку, затем также нашинковать. Квашеную рубленую капусту перебрать, при этом удаляя зеленые и грубые части листьев. Овощи и яблоки смешать и плотно уложить в банки. Рассол довести до кипения и влить в банки. Заполненные банки прогревать в слабо кипящей воде 10–15 минут в зависимости от размера банок и герметично закрыть.



## Винегрет

### *Ингредиенты*

100 г свеклы, 50 г моркови, 100 г квашеной капусты, 50 г картофеля, 30 г репчатого лука, 20 мл уксуса.

*Для рассола:* 1 л воды, 25 г соли.

### *Способ приготовления*

Вымытые свеклу и морковь отварить, затем охладить, очистить и нарезать кусочками. Картофель помыть, очистить и тоже нарезать кусочками.

После чего картофель опять пробланшировать 5–6 минут в кипящей воде и охладить в холодной. Лук очистить и нарезать кусочками. Добавить квашеную капусту без рассола. Подготовленные овощи перемешать и уложить в банки, туда же добавить уксус и залить кипящим рассолом. Стерилизовать банки 18–20 минут, после чего сразу же закатать. Перед использованием в винегрет добавить растительное масло или майонез по вкусу.

## **Салат из краснокочанной капусты с яблоками**

### *Ингредиенты*

1 кг краснокочанной капусты, 70 г репчатого лука, 6–12 г корней хрена, 200 г яблок, 40 мл 9 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 4 лавровых листика, корица на кончике ножа, гвоздика, перец черный горошком, соль.

### *Способ приготовления*

Овощи, хрен и яблоки помыть, очистить и измельчить. Краснокочанную капусту нашинковать. Яблоки нарезать мелкими ломтиками, удалив при этом сердцевину. Хрен натереть на мелкой терке. Лук нарезать тонкими колечками. Нашинкованную капусту тушить в подсоленной воде до полуготовности, затем добавить лук, яблоки, хрен, пряности и растительное масло.

Полученную смесь на умеренном огне довести до кипения, добавить уксус и в горячем виде разложить по банкам. Наполненные банки простерилизовать при температуре 100 °С (полулитровые банки – 35 минут, литровые – 45), затем сразу же закатать.

## **Салат из свежих огурцов с луком**

### *Ингредиенты*

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

### *Способ приготовления*

Молодые свежие огурцы помыть и нарезать кружочками толщиной 1 см. Очищенный лук нарезать колечками 0,5 см шириной. Чеснок после чистки помыть и разрезать каждый зубчик на три-четыре части. Зелень укропа перебрать, тщательно промыть и мелко нарезать.

Овощи, зелень, соль и уксус тщательно 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 сладкого печеного перца с томатом**

### *Ингредиенты*

1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 100 мл растительного масла, 30 мл 9 %-ного уксуса, соль.

### *Способ приготовления*

Сладкий перец помыть и удалить семена. Подготовленный перец испечь на противне, смазанном растительным маслом, а после остывания осторожно снять с него кожицу. Мелкоплодные, круглые или сливовидной формы помидоры помыть, удалить плодоножки и бланшировать в течение 1–2 минут в кипящей воде. С охлажденных после бланшировки помидоров снять кожицу.

Заливку приготовить из прокаленного и охлажденного растительного масла, соли и уксуса. Перец и помидоры последовательно уложить в банки и наполнить заливкой на 2 см ниже верха горлышка. Салат стерилизовать в кипящей воде в течение 35 минут, и банки сразу же закрутить.

## **Салат из помидоров**

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 150 г репчатого лука, 250 г сладкого перца, 100 г корней петрушки, 15 мл растительного масла, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 10 г соли.

### *Способ приготовления*

Все овощи тщательно помыть, корни петрушки очистить и натереть на терке. Помидоры нарезать кружочками, репчатый лук – кольцами, перец очистить от семян и нарезать дольками или кольцами. Подготовленные овощи и корни петрушки перемешать, добавить специи и растительное масло, получившуюся массу посолить. Поставить на 8–10 часов в холодное место, придавив грузом. После этого салат протереть через дуршлаг и варить в течение 35–40 минут. Готовый салат разложить по банкам и герметично закрыть.

## **Салат из капусты с солеными огурцами**

### *Ингредиенты*

1 кг капусты, 1 кг огурцов (соленых).

*Для заливки:* 1 л воды, 10 г соли, 30 г сахара.

### *Способ приготовления*

Из капусты вырезать кочерыжку, удалить верхние листья. После чего разрезать кочан на четыре части и нашинковать. Соленые огурцы помыть и мелко нарезать, как и капусту, или натереть на терке.

Овощи перемешать, плотно уложить в банки и залить горячей заливкой. Полулитровые банки стерилизовать в слабо кипящей воде 10–12 минут и закатать, затем несколько раз встряхнуть и охладить.

## **Витаминный салат**

### *Ингредиенты*

1 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 200 г красного сладкого перца.

*Для заливки:* 100 мл растительного масла, 50 мл 9 %-ного уксуса, 50 г сахара, 10 г соли.

### *Способ приготовления*

Все овощи помыть и очистить. Капусту нашинковать, лук нарезать тонкими колечками, морковь натереть на крупной терке. Подготовленные овощи с осторожностью перемешать в эмалированной кастрюле и залить заливкой. Затем салат разложить по банкам, при этом его следует утрамбовать. Через 3 дня банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на холод.

## **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.