

# ОРИГИНАЛЬНЫЕ

## рецепты **КОНСЕРВИРОВАННЫХ** **САЛАТОВ**

ПРИЯТНОГО  
АППЕТИТА!



из мяса и рыбы, птицы и морепродуктов,  
овощей, ягод, грибов и фруктов

**Книга-подарок для каждой хозяйки!**

Кулинарные фантазии

М. И. Кружкова

**Оригинальные рецепты  
консервированных салатов**

«РИПОЛ Классик»

2017

**Кружкова М. И.**

Оригинальные рецепты консервированных салатов /  
М. И. Кружкова — «РИПОЛ Классик», 2017 — (Кулинарные  
фантазии)

ISBN 978-5-38-611401-5

Все мы знаем не понаслышке, с каким аппетитом зимой тёплыми уютными вечерами поедаются заготовки, сделанные летом из свежих овощей, особенно если они были выращены на собственном участке. Домашние заготовки дополнят любой обед или ужин, и всегда выручат, когда на пороге появятся нежданные гости. Предлагаемые в данной книге рецепты консервированных салатов помогут любой хозяйке создать достойный арсенал заготовок на зиму. Приятного аппетита!

ISBN 978-5-38-611401-5

© Кружкова М. И., 2017  
© РИПОЛ Классик, 2017

# Содержание

Введение	5
Салаты из огурцов	6
Салаты из помидоров	12
Конец ознакомительного фрагмента.	19

# **М. И. Кружкова**

## **Консервированные салаты**

### **Введение**

Каждая хозяйка знает не понаслышке, с каким аппетитом зимой, которая порой длится по полгода, членами семьи и гостями поедаются все заготовки, сделанные летом из свежих овощей, грибов, ягод, фруктов и зелени, особенно если они были выращены собственными руками. Любая консервация будет как нельзя кстати на кухне, когда за окном лежит снег и стоят трескучие морозы. Конечно, сегодня можно разнообразить стол любимыми свежими овощами и салатами и прочими блюдами на их основе, но овощи, выращенные на собственном участке, конечно же и вкуснее, и полезнее, и безопаснее, чем те, что продаются в магазинах или на рынках. Это же касается консервации и солений. Когда они приготовлены собственными руками, и ты знаешь, какие именно ингредиенты были использованы, конечно, предпочтение будет отдано именно этим заготовкам. Они всегда уместны: и для дополнения простого ужина из жареной картошки, и для украшения праздничного стола, а иногда и в качестве основного блюда в виде консервированного салата из овощей.

Предлагаемые в данной книге рецепты консервированных салатов помогут любой хозяйке создать достойный арсенал заготовок на зиму.

## Салаты из огурцов

### Салат из огурцов и чеснока в смородиновом соке

#### *Ингредиенты*

2 кг огурцов, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока смородины, веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

#### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты.

Огурцы и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### Салат «Сельский»

#### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 пучок зелени петрушки, укропа и сельдерея, 3 зубчика чеснока,  $\frac{1}{4}$  небольшого корня хрена, лавровый лист,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки корицы, 2 бутона гвоздики, соль.

#### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть, выдержать в холодной воде 2 часа, нарезать кружочками. Воду (1 л) довести до кипения, добавить корицу, соль, лавровый лист, гвоздику, кипятить 2 минуты, процедить и охладить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке. Огурцы выложить в банки вместе с корнем хрена, зеленью и чесноком, залить рассолом.

Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем поставить в прохладное место на 24 часа.

### Салат из огурцов по-болгарски

#### *Ингредиенты*

2 кг огурцов, 3 луковицы, 2 пучка зелени укропа, петрушки и сельдерея, 3 зубчика чеснока,  $\frac{1}{2}$  небольшого корня хрена, 3 стручка болгарского перца, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, перец, соль.

#### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Корень хрена и чеснок очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Огурцы, лук и болгарский перец плотно уложить в банки, сверху положить зелень, корень хрена и чеснок. Залить кипящим маринадом, приготовленным из уксуса, соли, сахара и воды. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат «Закусочный»**

#### *Ингредиенты*

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

#### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Очищенный и вымытый лук нарезать колечками 0,5 см шириной. Чеснок очистить, вымыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа тщательно вымыть и мелко нарезать. Горький перец вымыть.

Овощи, зелень, соль и уксус 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 огурцов по-русски**

#### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

#### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить огурцы. Повторить еще 2 раза, после этого банки стерилизовать и закатать.

### **Салат из огурцов и яблок**

#### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 кг яблок, 3–4 листочка мяты, 50 г сахара, соль.

#### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Огурцы и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мяты.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и закатать.

### **Салат «Новгородский»**

#### *Ингредиенты*

1 кг огурцов,  $\frac{1}{4}$  корня хрена,  $\frac{1}{2}$  пучка зелени эстрагона,  $\frac{1}{2}$  стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 1 пучок зелени укропа, 3–4 листика базилика, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Зелень эстрагона, укропа и базилика вымыть, нарубить. Красный перец вымыть, измельчить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Огурцы плотно уложить в банку попеременно с зеленью, хреном, перцем, листьями вишни и дуба. Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, залить горячим рассолом огурцы. Накрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и поставить в прохладное место.

### **Салат «Любительский»**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1–2 зубчика чеснока,  $\frac{1}{2}$  корня хрена,  $\frac{1}{2}$  пучка зелени укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 2–3 г лимонной кислоты, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Корень хрена очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, нарубить.

Огурцы выложить в банки попеременно с зеленью, чесноком и хреном, залить кипящим рассолом, приготовленным из воды, соли и лимонной кислоты. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат из огурцов с луком и морковью**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 3 луковицы, 2 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень вымыть, нарубить.

Огурцы, морковь и лук выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, посолить, тушить в течение 30 минут, добавить чеснок.

Смесь переложить в банки, прославая зеленью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат из огурцов в томате**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 л томатного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат из огурцов в яблочном соке**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат из огурцов с луком**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, соль.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Огурцы и лук выложить в банки слоями и посыпать солью. Влить растительное масло.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат из огурцов с морковью и хреном**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 2 моркови, 1 небольшой корень хрена, 1 стручок болгарского перца, лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена, чеснока и укропа.

В воду добавить соль и лавровый лист, довести до кипения, приготовленным рассолом залить овощи.

Накрыть емкость крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

### **Салат из огурцов и помидоров**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры и огурцы вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Помидоры и огурцы выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

### **Салат из огурцов, капусты и моркови**

#### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

#### *Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать, морковь вымыть, очистить и мелко нарезать. Огурцы вымыть, нарезать соломкой. Овощи смешать и выложить в банки. Приготовить рассол и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат из огурцов и капусты по-украински**

#### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 кг белокочанной капусты, 2 г семян горчицы, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 3 горошины черного перца, соль.

#### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и выложить в подготовленные банки вместе с огурцами, перекладывая семенами горчицы.

Перец горошком положить сверху, залить горячим маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат из огурцов и цветной капусты**

#### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 кг цветной капусты, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, соль.

#### *Способ приготовления*

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Капусту и огурцы разложить по банкам и залить охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса, воды, соли и сахара.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат «Слоеный»**

#### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, перец черный горошком, соль.

*Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Овощи выложить в банки слоями: часть огурцов, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшиеся огурцы. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат из огурцов, патиссонов и болгарского перца**

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, 500 г патиссонов, 1 пучок зелени укропа, 2 стручка болгарского перца, 50 мл 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Патиссоны и огурцы вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Приготовить маринад из уксуса, воды, соли, сахара, черного и душистого перца, процедить.

Огурцы, патиссоны и болгарский перец выложить вперемежку в банки, посыпать зеленью укропа, залить маринадом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

## Салаты из помидоров

### Салат из помидоров с чесноком и зеленью

#### *Ингредиенты*

600 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока,  $\frac{1}{2}$  корня хрена, 5–10 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей, базилик).

Для рассола: 1 л воды, 2–2,5 г лимонной кислоты, 15 г соли.

#### *Способ приготовления*

Очищенные и вымытые чеснок и корень хрена, а также вымытую зелень положить на дно подготовленных банок, вымытые и крупно нарезанные помидоры уложить сверху. Залить банки кипящим рассолом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 10–15 минут, трехлитровые – 20–25 минут. Герметично закрыть и охладить.

### Зеленые помидоры с луком и специями

#### *Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров, 5 лавровых листьев, 100 г репчатого лука, 10 бутонов гвоздики, семена укропа, листья смородины и корень хрена, 10 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца.

Для маринада: 1 л воды, 50 мл столового уксуса, 100 г сахара, 50 г соли.

#### *Способ приготовления*

Зеленые помидоры среднего размера перебрать, вымыть и уложить в большие банки. Между помидорами положить специи, лук, листья смородины и прижать все сверху деревянным кружком. Залить кипящим маринадом. Банки герметично закрыть и поставить в холодное место.

### Зеленые помидоры с чесноком, луком и морковью

#### *Ингредиенты*

1 кг зеленых томатов, 200 г репчатого лука, 300 г моркови, 100 г растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея.

#### *Способ приготовления*

Вымытые помидоры нарезать дольками, очищенный и вымытый лук – кольцами, очищенную и вымытую морковь – кружочками, зелень вымыть, мелко нарубить. Все овощи положить в кастрюлю и залить растительным маслом, тушить 30 минут. Когда помидоры станут мягкими, добавить очищенный, вымытый и измельченный чеснок.

Полученную смесь переложить в полулитровые банки и стерилизовать 15 минут, закатать.

## **Помидоры с чесноком, зеленью и острым перцем**

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 10–20 г зелени укропа, 4–5 г листьев хрена, 3 зубчика чеснока, 5 г зелени петрушки или сельдерея, 1 веточка мяты, 2–3 стручка красного острого перца.

Для маринада: 1 л воды, 100–200 мл столового уксуса, лавровый лист, 15–20 г соли, 2–3 г перца.

### *Способ приготовления*

Зелень вымыть и крупно нарезать. Красный перец вымыть, удалить плодоножки и семена, разрезать пополам вдоль стручка. Очищенные и вымытые зубчики чеснока разрезать на 3–4 части.

Половину этих ингредиентов уложить на дно банок. Красные или бурые помидоры мелкоплодных сортов перебрать и вымыть, крупно нарезать, после чего положить в банки. Поверх помидоров выложить оставшуюся часть зелени, перца и чеснока. Банки заполнить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 5 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 17–20 минут.

## **Салат из помидоров в томатном соке**

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 л томатного сока, 10–30 г сахара, 5–7 г соли.

### *Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать дольками, уложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 30–40 минут, банки закатать.

## **Салат из помидоров с луком в томатном соке**

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 4–5 мелких луковиц, 1 л томатного сока, 10–30 г сахара, 5–7 г соли.

### *Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать дольками, уложить в банки. Лук очистить и вымыть, положить целиком к помидорам. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 30–40 минут. Затем банки закатать.

## **Салат из помидоров с морковью и томатным соком**

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, 3 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, сельдерея и петрушки, перец черный горошком, соль.

### *Способ приготовления*

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Морковь, корень петрушки и лук обжарить в растительном масле (20 мл) по отдельности, корень петрушки перемешать с зеленью.

В томатный сок добавить соль и сахар, кипятить в течение 15 минут, добавить перец горошком, оставить под крышкой на 10 минут, процедить.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Овощи выложить в банки слоями: часть помидоров, лук, морковь, смесь корня петрушки и зелени, оставшиеся помидоры. Залить томатным соком, смешанным с оставшимся растительным маслом.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат из помидоров в яблочном соке**

#### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 л яблочного сока, 30 г соли.

#### *Способ приготовления*

Помидоры вымыть и крупно нарезать, уложить в банки.

После этого помидоры два раза залить кипящей водой, выдерживая по 5-10 минут. В третий раз залить кипящим яблочным соком с солью. Банки сразу же закатать и поставить вверх дном до остывания.

### **Салат из помидоров с томатным и яблочным соком**

#### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 л сока из помидоров, 1 л сока из яблок, 100 г сахара, соль.

#### *Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и томатного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить помидоры. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат из помидоров и огурцов с томатным и яблочным соком**

#### *Ингредиенты*

500 г помидоров, 500 г огурцов, 1 л томатного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, соль.

#### *Способ приготовления*

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки, залить кипящим раствором из яблочного и огуречного сока с добавлением соли и сахара. Настаивать в течение нескольких минут, затем слить жидкость в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить помидоры. Повторить еще два раза, после этого банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат из помидоров и чеснока в смородиновом соке**

#### *Ингредиенты*

2 кг помидоров, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 зубчика чеснока, 250 мл сока из смородины, веточки укропа и мяты, 20 г сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Веточки мяты и укропа вымыть, нарезать.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить смородиновый сок, гвоздику, перец, сахар и соль, кипятить 3 минуты.

Помидоры и чеснок выложить в банки вместе с укропом и мятой, залить приготовленной смесью. Банки стерилизовать и герметично закрыть.

### **Салат из помидоров с луком**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 150 г растительного масла, 70 г соли.

*Способ приготовления*

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры и лук уложить в банки слоями и пересыпать солью.

В наполненные овощами банки влить растительное масло и поставить их стерилизоваться в течение 20 минут. Затем закатать и убрать на хранение в прохладное место.

### **Салат из помидоров с виноградом**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 300 г винограда, 15 г сахара, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2–3 листа смородины, 2 листа вишни, 10 г листьев хрена, укроп и петрушка по вкусу, 50 г паприки, 5 горошин черного перца, 20 г молотого перца, 15 г соли.

*Способ приготовления*

Банки простерилизовать и положить в них специи, промытую зелень, листья смородины и хрена, очищенный и вымытый чеснок, вымытые и крупно нарезанные помидоры и промытый и перебранный виноград, соль и сахар. Все это залить на 20 минут кипятком. Затем воду слить и снова прокипятить, влить в банки и закатать их.

### **Салат из помидоров с горчицей**

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 30 г укропа, 2 листа вишни, 2 листа черной смородины, 3 лавровых листа. Для рассола: 1 л воды, 15 г горчицы, 2,5 столовой ложки сахара, 6 горошин черного перца, 2 столовые ложки соли.

*Способ приготовления*

Отобрать чуть недоспелые, одинаковые по размеру помидоры, вымыть, крупно нарезать, уложить плотно в банки, перекладывая лавровыми листьями, вымытыми укропом, листьями вишни и смородины.

Приготовить рассол: в воду добавить соль, сахар, перец горошком, довести до кипения. Снять с огня и добавить сухую горчицу, тщательно перемешать, оставить на некоторое время.

Когда рассол станет прозрачным, залить им помидоры, банку закрыть капроновой крышкой и поставить в прохладное место на 2–3 дня.

### **Острый салат с помидорами, чесноком, зеленью, листьями вишни и смородины**

#### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 30 г укропа, 1 зубчик чеснока, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, 20 г зелени сельдерея и петрушки.

Для рассола: 1 л воды, 1 чайная ложка красного молотого перца, 60 г соли.

#### *Способ приготовления*

Отобрать помидоры одинакового размера и одинаковой степени зрелости, вымыть, крупно нарезать, плотно уложить в подготовленную банку, добавить очищенный и вымытый чеснок, вымытые укроп, зелень сельдерея и петрушки, листья черной смородины и вишни. Большую часть специй положить сверху.

Приготовить рассол: в воду добавить соль, перец, довести до кипения. Готовым рассолом залить помидоры, накрыть банку марлей, сложенной в два слоя, и оставить для предварительного брожения на 1–2 суток. Затем банку плотно закрыть капроновой крышкой.

### **Салат из помидоров с морковью**

#### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 100 г моркови, 100 г корня хрена, 1 болгарский перец, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 100 г зелени укропа.

Для рассола: 1 л воды, 50–60 г соли.

#### *Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на терке, корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Отобрать твердые красные помидоры, вымыть, крупно нарезать, уложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем моркови, болгарского перца, хрена и вымытого укропа. Чеснок очистить, вымыть и уложить в емкость вместе с лавровым листом.

В воду добавить соль, довести до кипения, приготовленным рассолом залить помидоры. Накрыть емкость с помидорами крышкой с грузом и поставить в прохладное место.

### **Салат из помидоров и огурцов с луком**

#### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 кг огурцов, 1 пучок зелени укропа, 5 мелких луковиц, 2 лавровых листа, 8–10 горошин душистого перца, соль.

#### *Способ приготовления*

Помидоры и огурцы вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Лук очистить и вымыть.

Помидоры и огурцы выложить в банку, пересыпая каждый слой зеленью укропа и душистым перцем, добавив мелкие луковицы целиком.

В кипящую воду добавить соль, лавровый лист, залить рассолом овощи. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем поставить в прохладное место.

### **Салат из помидоров с душистым перцем и укропом**

#### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 10 горошин душистого перца, 20 г зелени укропа, 2 лавровых листа. Для рассола: 700 мл воды, 50 г соли.

#### *Способ приготовления*

Отобрать одинаковые помидоры, вымыть и уложить в банки (или эмалированную емкость), пересыпая каждый ряд вымытой и измельченной зеленью укропа, лавровыми листьями и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, перемешать. Когда соль полностью растворится, залить рассолом помидоры. Накрыть марлей, сверху поместить груз, оставить в теплом помещении на 3 дня, затем перенести в прохладное место.

### **Салат из зеленых и красных помидоров с морковью**

#### *Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров, 2 кг красных помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 100 мл растительного масла, 20 мл уксусной эссенции, 200 г сахара, 100 г соли.

#### *Способ приготовления*

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зеленые помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Овощи перемешать и оставить на ночь в эмалированной кастрюле. Затем слить выделившийся сок, добавить вымытые и нарезанные ломтиками красные помидоры, соль, сахар, уксусную эссенцию и растительное масло. Варить всю массу в течение 30–40 минут, после чего разложить по стерилизованным банкам и закатать.

### **Салат «Зимний вечер»**

#### *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*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Корни петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Все перемешать, добавить специи и растительное масло, посолить. Поставить на 8–10 часов в холодное место, придавив грузом, затем варить в течение 10 минут. Готовый салат разложить по банкам и герметично закрыть.

## **Салат из помидоров по-одесски**

### *Ингредиенты*

1 кг зеленых или бурых помидоров, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 500 г сладкого перца, 100 г корней петрушки, 20 г зелени петрушки, 100–150 мл 6 %-ного уксуса, 200 мл растительного масла, по 5 горошин душистого и черного перца, 5 бутонов гвоздики, 3–5 лавровых листьев, соль.

### *Способ приготовления*

Помидоры вымыть и разрезать на 4–6 частей. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать кусочками размером 2×2 см. Морковь и корни петрушки вымыть, очистить и нарезать соломкой или кубиками. Очищенный лук вымыть, нарезать тонкими кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Овощи перемешать, добавить соль и уксус. Растительное масло кипятить 5–7 минут и охладить до 70 °С. Банки подогреть, влить в них горячее масло, положить специи и сверху плотно уложить смесь овощей.

Стерилизовать банки в кипящей воде: полулитровые – 50 минут, литровые – 60 минут.

## **Салат из помидоров и яблок**

### *Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров, 1 кг яблок, 3–4 листа мяты, 50 г сахара, соль.

### *Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Помидоры и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить вымытые листья мяты.

Из воды, соли и сахара приготовить заливку, влить в банки, слить через 3–4 минуты. Раствор снова довести до кипения и влить в банки. Повторить еще 2 раза, банки стерилизовать и закрыть.

## **Салат из помидоров в яблочном соке**

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 л яблочного сока, 10–20 г сахара, соль.

### *Способ приготовления*

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, выложить в банки.

Яблочный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Банки стерилизовать и герметично закрыть.

## **Салат из помидоров, капусты и моркови**

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 20–30 г сахара, соль.

## **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.