



блюда
и
консервы

Огурцы
Баклажаны
Капуста

Е. Левашева
Огурцы. Баклажаны. Капуста
Серия «Блюда и консервы»

Издательский текст

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=4236085

Блюда и консервы. Огурцы. Баклажаны. Капуста: Эксмо; М.; 2012

ISBN 978-5-699-56533-7

Аннотация

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.	10



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 ряби-

ны и вишневые листья промыть. В эмалированной кастрюле вскипятить воду и бланшировать в ней гроздь 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.