

Моя кулинарная библиотечка



Лечо, консервированные ОВОЩИ и блюда ИЗ НИХ

Лечо
с.3

Ассорти
с баклажанами
и айвой
с.100



Лечо, консервированные овощи и блюда из них

Серия «Моя кулинарная библиотечка»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=649905

Лечо, консервированные овощи и блюда из них: Эксмо; Москва; 2011

ISBN 978-5-699-49893-2

Аннотация

Вашему вниманию предлагается книга рецептов.

Содержание

| | |
|--|----|
| ЛЕЧО | 6 |
| ОСТРАЯ ЗАКУСКА ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА | 7 |
| ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА ПО-ГРУЗИНСКИ | 8 |
| ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С МОРКОВЬЮ | 10 |
| ПЕРЕЦ ПЕЧЕНЫЙ С БРЫНЗОЙ | 11 |
| ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ ПО-ЧЕШКИ | 12 |
| ЛЕЧО | 13 |
| ЛЕЧО ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ТОМАТНЫМ ПЮРЕ | 14 |
| ПАПРИКАШ | 15 |
| ПЕРЕЦ С ПОМИДОРАМИ ПО-БОЛГАРСКИ | 16 |
| ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА, ЧЕРНОСЛИВА И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА | 17 |
| ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА ПО-ВОСТОЧНОМУ | 19 |
| САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА | 21 |
| ЗЕЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ С ОРЕХАМИ | 23 |
| ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-УЗБЕКСКИ | 25 |
| САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ | 27 |
| САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ПОМИДОРОВ | 29 |
| ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ И МОРКОВИ | 31 |

| | |
|---|----|
| САЛАТ «ЗАКУСОЧНЫЙ» | 33 |
| САЛАТ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И МОРКОВИ | 34 |
| ЗАКУСКА «ОГОНЕК» | 36 |
| ОВОЩНОЕ АССОРТИ | 38 |
| САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ | 40 |
| САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ И МОРКОВИ | 42 |
| ВИНЕГРЕТ | 44 |
| ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ И ЛУКА | 46 |
| САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ | 48 |
| ЗАКУСКА ИЗ СВЕКЛЫ, ЛУКА И ХРЕНА | 50 |
| ЗАКУСКА ИЗ ФАСОЛИ И ЗЕЛЕНИ | 52 |
| САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ И КАПУСТЫ | 54 |
| ОВОЩНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД | 55 |
| СМЕСЬ ОВОЩНАЯ ОСТРАЯ | 57 |
| СМЕСЬ ДЛЯ СУПА | 58 |
| ИКРА БАКЛАЖАННАЯ С ОВОЩАМИ | 59 |
| БАКЛАЖАННАЯ ИКРА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ | 61 |
| БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ | 62 |
| КОНСЕРВИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ С ПАТИССОНАМИ | 64 |
| ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ | 66 |
| ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ В ЯБЛОЧНОЙ ЗАЛИВКЕ | 67 |

| | |
|---|----|
| ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ ВО ФРУКТОВО- ЯБЛОЧНОМ СОКЕ | 68 |
| ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ В СВЕКОЛЬНОМ СОКЕ | 69 |
| КАБАЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ | 70 |
| ИКРА КАБАЧКОВАЯ (1-й способ) | 72 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 73 |

Лечо, консервированные овощи и блюда из них

ЛЕЧО

500 г болгарского перца

500 г помидоров

200 г репчатого лука

150 мл растительного масла

1 ст. ложка 9%-ного уксуса

1 ст. ложка соли

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. В кастрюле нагреть растительное масло, положить лук, болгарский перец, помидоры.

Тушить 15 мин., положить соль, влить уксус, разложить по банкам, укупорить.

ОСТРАЯ ЗАКУСКА ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

1 кг болгарского перца

6 – 8 зубчиков чеснока

1 стручок острого красного перца

70 мл столового уксуса

200 мл растительного масла

2 ч. ложки сахара

1 ст. ложка соли

Болгарский перец вымыть, удалить семена, обжарить на растительном масле.

Чеснок очистить и вымыть. Чеснок и острый перец измельчить, положить соль, сахар.

Перец и приправу уложить слоями в банки, влить уксус.

ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА ПО-ГРУЗИНСКИ

1 кг репчатого лука

500 г сливы

4 – 6 зубчиков чеснока

1 стручок красного острого перца

50 мл растительного масла

1 ст. ложка лимонного сока

1 ст. ложка 9%-ного уксуса

2 ч. ложки сахара

2 ч. ложки соли

Сливу вымыть, разделить на половинки, удалить косточки, нарезать небольшими кусочками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком.

Чеснок очистить, вымыть.

Острый перец вымыть, пропустить через мясорубку вместе с чесноком.

Сливу и лук выложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, растительное масло.

Варить, помешивая, на слабом огне 5 – 7 мин.

Смешать с острым перцем, чесноком и уксусом.

Переложить в банки.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой для стерилизации.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить и охладить.

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С МОРКОВЬЮ

1 кг баклажанов

2 – 3 моркови

3 луковицы

100 мл растительного масла

1 ст. ложка 9%-ного уксуса

2 ч. ложки соли

Баклажаны нарезать кружочками, посолить. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами.

Баклажаны выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (70 мл), жарить с обеих сторон до готовности. Морковь и лук обжарить в оставшемся растительном масле.

Баклажаны, морковь и лук уложить в банки. В каждую банку влить уксус. Банки накрыть крышками, простерилизовать, укупорить, перевернуть вверх дном.

ПЕРЕЦ ПЕЧЕНЫЙ С БРЫНЗОЙ

5 кг сладкого перца

500 г брынзы

300 г растительного масла

Красные сладкие перцы испечь, затем очистить от семян и кожицы, размять. Добавить брынзу и растительное масло.

Все хорошо перемешать и разложить в банки емкостью 0,35 л. Стерилизовать их 20 мин.

ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ ПО-ЧЕШСКИ

10 кг сладкого перца

100 – 150 г корня хрена

150 – 200 г чеснока

40 – 50 г зелени укропа

Для заливки:

1 л томатного сока

25 – 30 г соли

Подготовить перцы (см. выше). Корень хрена очистить и нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить, зелень нарезать.

Приправы положить на дно банок и сверху. Перцы плотно уложить в банки, вкладывая один в другой. Залить их кипящим томатным соком с солью.

Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 30 – 40 мин., двух- и трехлитровые – 50 – 60 мин.

ЛЕЧО

1,3 кг сладкого перца

1 кг помидоров

250 г репчатого лука

40 – 60 мл воды

15 – 20 г соли

щепотка молотого черного перца

Зрелые мясистые перцы вымыть, обрезать с концов и удалить семена. Перцы нарезать полосками шириной 5 – 8 мм (или кусочками). Помидоры измельчить ломтиками толщиной 3 – 4 мм. Лук очистить и измельчить.

Подготовленные овощи смешать, добавить по вкусу соль и черный перец и переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить 2 – 3 ст. ложки воды и тушить под крышкой 10 мин.

Плотно, без воздушных пустот, заполнить банки овощной массой (перцы должны быть покрыты соком).

Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 45 мин., трехлитровые – 60 мин.

ЛЕЧО ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ТОМАТНЫМ ПЮРЕ

1 кг сладкого перца

220 г томатного пюре

50 г сахара

30 г соли

Зеленые и красные перцы тщательно промыть, освободить от плодоножек, перепонки и семян. Затем еще раз промыть и нарезать квадратиками.

Зрелые томаты тоже вымыть, нарезать и пропустить через мясорубку. Протереть массу через сито, положить в кастрюлю и уварить до уменьшения в объеме в 3 раза.

В полученное томатное пюре опустить нарезанный перец. Посолить, добавить сахар, перемешать, прокипятить 10 мин.

Горячую массу разложить в подготовленные банки (до краев) так, чтобы перец был полностью покрыт томатным пюре.

Прикрыть банки крышками.

Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 25 мин., литровые – 30 мин.

После стерилизации банки закатать, перевернуть вверх дном и остудить.

Хранить в холодном, сухом помещении.

ПАПРИКАШ

9 кг сладкого перца

3 кг помидоров

50 – 60 г зелени петрушки

Для заливки:

1 л томатного сока

20 г соли

Перцы вымыть, вырезать семена, снова вымыть и нарезать крупными кусочками. Бланшировать 3 – 4 мин. в кипящей воде и сразу же остудить в холодной.

Мелкоплодные помидоры вымыть вместе с перцем и слоями уложить в банки.

Нарезанную зелень положить на дно. (Крупные помидоры нарезать дольками и положить на дно и поверх перца.)

Залить овощи кипящим томатным соком с солью.

Стерилизовать литровые банки в кипящей воде 50 мин.

ПЕРЕЦ С ПОМИДОРАМИ ПО-БОЛГАРСКИ

5 кг сладкого перца

7,5 кг помидоров

2 кг репчатого лука

200 г зелени петрушки

1 л растительного масла

70 г сахара

80 г соли

Перцы вымыть, вырезать семена, нарезать плоды крупными кусочками. Слегка обжарить в растительном масле.

Лук почистить, нарезать кольцами и тоже поджарить в растительном масле до золотистого цвета.

Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема.

Затем добавить в помидоры, при помешивании, соль, сахар и 400 мл растительного масла.

Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и сразу же разложить по банкам.

Стерилизовать литровые банки в кипящей воде 40 мин.

ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА, ЧЕРНОСЛИВА И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

500 г репчатого лука

200 г чернослива

200 г болгарского перца

5 – 6 зубчиков чеснока

50 мл растительного масла

1 ст. ложка 9%-ного уксуса

1 ч. ложка сахара

1/2 ч. ложки порошка горчицы

2 ч. ложки соли

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Чернослив вымыть, разделить на половинки, удалить косточки, нарезать небольшими кусочками.

Болгарский перец вымыть.

Удалить семена, мелко нарезать.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Лук, чернослив и болгарский перец выложить в кастрюлю, посолить, посыпать сахаром, добавить растительное масло.

Тушить, помешивая, в течение 10 мин.

Добавить чеснок, влить уксус, перемешать.

Овощную смесь переложить в банки.

В каждую банку добавить горчицу.

Банки накрыть чистыми крышками, простерилизовать, укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА ПО-ВОСТОЧНОМУ

500 г репчатого лука

200 г сливы

100 г абрикосов

3 зубчика чеснока

4 яблока

50 мл растительного масла

1 ст. ложка 9%-ного уксуса

1 ст. ложка лимонного сока

2 чайные ложки сахара

*1/2 ч. ложки порошка горчицы, черный молотый
перец*

2 ч. ложки соли

Яблоки вымыть, очистить от кожицы.

Разрезать пополам, удалить сердцевину. Мякоть натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком.

Абрикосы и сливу вымыть, разделить на половинки, удалить косточки, мелко нарезать.

Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Лук, сливу, абрикосы и яблоки выложить в кастрюлю, посолить, посыпать сахаром и перцем, добавить растительное масло, тушить, помешивая, в течение 10 мин.

Добавить уксус, чеснок, перемешать.

Овощи переложить в банки.

В каждую банку добавить горчицу.

Банки накрыть чистыми крышками, простерилизовать.

Банки укупорить, перевернуть вверх дном, оставить в таком положении до полного остывания, убрать на хранение.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

500 г помидоров

500 г болгарского перца

2 моркови

4 луковицы

100 мл растительного масла

2 ст. ложки 9%-ного уксуса

2 ч. ложки сахара

1/2 – 2 ст. ложки соли

Помидоры вымыть, нарезать дольками.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать полукольцами.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Помидоры, болгарский перец, лук и морковь выложить на сковороду с разогретым растительным маслом.

Добавить соль и сахар, перемешать.

Тушить, помешивая, в течение 10 мин.

Влить немного воды, перемешать, тушить 5 мин.

Влить уксус.

Салат переложить в банки.

Банки накрыть крышками, простерилизовать, укупорить,

перевернуть вверх дном и охладить.

ЗЕЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ С ОРЕХАМИ

1 кг зеленых помидоров

100 г ядер грецких орехов

1 стручок острого красного перца

4 зубчика чеснока

1 пучок зелени базилика, приправа для овощей

1 ст. ложка 9%-ного уксуса

2 ч. ложки сахара

2 ч. ложки соли

Помидоры вымыть, нарезать дольками, посолить и оставить на 10 мин.

Острый перец вымыть, мелко нарезать.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Зелень базилика вымыть и нарубить.

Ядра грецких орехов обжарить на сковороде без масла и измельчить.

Острый перец, чеснок, зелень базилика, орехи, приправу для овощей и сахар смешать.

Помидоры уложить слоями в банки, посыпая каждый слой приготовленной смесью.

В каждую банку добавить уксус. Банки накрыть чистыми

крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин.

Банки укупорить, перевернуть вверх дном, оставить до остывания, затем убрать на хранение.

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-УЗБЕКСКИ

300 г помидоров

300 г огурцов

2 баклажана

1 кабачок

1 пучок зелени базилика

50 г ядер грецких орехов

4 зубчика чеснока

1 стручок красного острого перца

50 мл столового уксуса

100 мл растительного масла

3 ч. ложки сахара, приправа для овощей

5 – 6 горошин душистого перца

1,5 ст. ложки соли

Помидоры вымыть, нарезать дольками.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Баклажаны и кабачок вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Острый перец вымыть и мелко нарезать.

Ядра грецких орехов нарубить.

Зелень базилика вымыть, измельчить.

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Острый перец, орехи, чеснок, базилик, приправу для ово-

щей, соль и сахар смешать.

Баклажаны и кабачки обжарить в растительном масле.

Баклажаны, кабачки, помидоры и огурцы уложить слоями в банки.

Каждый слой посыпать приготовленной смесью.

В каждую банку положить душистый перец.

Налить разогретое до 70 °С оставшееся растительное масло и уксус.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин.

Банки укупорить, перевернуть вверх дном, оставить до охлаждения.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

500 г зеленых помидоров

500 г огурцов

1 пучок зелени укропа

1 пучок зелени петрушки

50 мл растительного масла

1 ч. ложка сахара

1 ст. ложка 9%-ного уксуса

2 ч. ложки соли

Помидоры промыть холодной проточной водой, затем обдать кипятком.

Снять кожицу, мякоть нарезать тонкими дольками.

Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Растительное масло нагреть до 70 °С.

Помидоры и огурцы уложить слоями в банки, посыпая каждый слой зеленью укропа и петрушки, солью и сахаром.

В каждую банку добавить уксус и растительное масло.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин.

Банки укупорить, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

СОВЕТ

Если в консервированный салат добавляется чеснок, его нельзя подвергать тепловой обработке.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ПОМИДОРОВ

500 г баклажанов

500 г помидоров

3 стручка болгарского перца

3 луковицы

100 мл растительного масла

2 ст. ложки 9%-ного уксуса

1 ч. ложка сахара

5 – 7 горошин черного перца

2 ч. ложки соли

Баклажаны и помидоры вымыть, нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками.

Баклажаны, помидоры, лук и болгарский перец выложить в кастрюлю, посолить, посыпать сахаром, перемешать.

Добавить перец горошком, растительное масло, тушить, помешивая, в течение 15 мин.

Влить уксус, перемешать.

Салат разложить по банкам. Банки накрыть чистыми крышками.

Поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать по-

дулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить и охладить.

ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ И МОРКОВИ

700 г кабачков

300 г моркови

3 луковицы

4 – 6 зубчиков чеснока

2 пучка зелени петрушки и укропа

100 мл растительного масла

50 мл столового уксуса

1 ч. ложка сахара

1 ст. ложка соли

Морковь вымыть и очистить. Лук очистить и вымыть.

Кабачки вымыть, нарезать кружочками.

Удалить семена, нарезать кубиками.

Морковь натереть на терке.

Лук нарубить.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить.

Кабачки посолить, обжарить в 70 мл растительного масла.

Лук и морковь посыпать сахаром, обжарить отдельно в оставшемся растительном масле.

Кабачки, лук и морковь перемешать с чесноком и зеле-

нью, уложить в банки.

В каждую банку влить уксус.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить, охладить и убрать на хранение.

САЛАТ «ЗАКУСОЧНЫЙ»

1 кг огурцов

2 луковицы

3 зубчика чеснока

50 – 70 мл растительного масла

50 мл столового уксуса

5 – 7 горошин черного перца

1 ст. ложка соли

Огурцы вымыть, нарезать кружочками. Лук и чеснок очистить, измельчить.

Смешать все ингредиенты, посолить, влить уксус и масло. Разложить по банкам, добавить перец, простерилизовать и укупорить.

САЛАТ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И МОРКОВИ

600 г болгарского перца

400 г моркови

4 луковицы

5 зеленых помидоров

100 мл растительного масла

50 мл столового уксуса

2 ч. ложки сахара, черный молотый перец

2 ст. ложки соли

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать тонкими полосками.

Морковь тщательно вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Помидоры вымыть, мелко нарезать.

Болгарский перец, морковь, лук и помидоры выложить в кастрюлю, посолить, поперчить, посыпать сахаром.

Помешивая, тушить в течение 10 мин.

Влить растительное масло, перемешать, тушить в течение 5 – 7 мин.

Добавить уксус.

Еще раз перемешать, переложить в банки.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить и охладить.

ЗАКУСКА «ОГОНЕК»

1 кг помидоров

300 г корня хрена

100 г чеснока

2 ч. ложки сахара

1 ст. ложка лимонного сока

2 ст. ложки 9%-ного уксуса

1 ст. ложка соли

Помидоры вымыть, опустить на 3 – 4 мин. в кипяток, снять кожицу. Протереть через сито.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Корни хрена вымыть, очистить, сбрызнуть лимонным соком, пропустить через мясорубку.

Томатное пюре, помешивая, довести до кипения, добавить соль и сахар.

Нагревать в течение 5 – 7 мин.

Влить уксус, добавить хрен и чеснок.

Тщательно перемешать.

Закуску разложить по банкам.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить.

Перевернуть вверх дном, оставить до остывания.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

300 г огурцов

300 г красных и зеленых помидоров

300 г болгарского перца

300 г белокочанной капусты

3 моркови

2 – 3 луковицы

1 пучок зелени петрушки

200 мл растительного масла

50 – 70 мл столового уксуса

1 ч. ложка сахара

6 – 8 горошин черного перца

2 ст. ложки соли

Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Помидоры вымыть, нарезать полукружиями.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать тонкими полосками.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Капусту вымыть и нашинковать.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Растительное масло нагреть до температуры 70 °С.

На дно каждой банки положить перец горошком и зелень петрушки.

Овощи посыпать сахаром и солью, уложить в банки.

В каждую банку влить уксус и растительное масло. Банки накрыть крышками, простерилизовать, укупорить, охладить.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ

500 г свеклы

200 г моркови

400 г помидоров

3 – 4 луковицы

1 корень петрушки

50 мл растительного масла

1 ст. ложка 9%-ного уксуса

2 ч. ложки сахара

6 – 8 горошин душистого перца

1 ст. ложка соли

Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Корень петрушки вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Морковь, лук и корень петрушки выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, смешать со свеклой.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу.

Мякоть протереть через сито, помешивая, довести до кипения на слабом огне.

Добавить сахар, соль, варить в течение 3 – 5 мин., влить уксус.

В каждую банку положить перец горошком, уложить

овощную смесь.

Влить томатный соус.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить и охладить.

САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ И МОРКОВИ

500 г стручковой фасоли

300 г моркови

3 – 4 луковицы

5 – 6 помидоров

1 пучок зелени базилика

50 мл растительного масла

40 мл столового уксуса

2 ч. ложки сахара

5 – 7 горошин черного перца

1 ч. ложка черного молотого перца

2 ст. ложки соли

Фасоль вымыть, крупно нарезать.

Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать дольками.

Зелень базилика вымыть и крупно нарезать.

Морковь, лук и помидоры выложить в кастрюлю, добавить растительное масло.

Помешивая, тушить 10 мин.

Добавить зелень базилика и фасоль.

Положить соль, сахар, перец горошком и молотый перец.

Нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5 – 7 мин., влить уксус, перемешать.

Овощную смесь плотно уложить в банки.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить.

Банки перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

ВИНЕГРЕТ

500 г белокочанной капусты

300 г моркови

300 г свеклы

2 зубчика чеснока

1 корень петрушки

40 мл столового уксуса

50 мл растительного масла

лавровый лист

3 – 4 бутона гвоздики, черный молотый перец

1 ст. ложка соли

Капусту вымыть, нашинковать.

Чеснок очистить и вымыть.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Свеклу вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Чеснок мелко нарезать.

Капусту, морковь, свеклу и корень петрушки перемешать.

На дно каждой банки положить чеснок, лавровый лист, гвоздику, влить уксус.

Овощную смесь посолить, поперчить, еще раз перемешать, оставить на 10 мин.

Салат уложить в банки.

Растительное масло нагреть до температуры 70 °С.

В каждую банку влить растительное масло.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить, перевернуть вверх дном, оставить до полного остывания.

ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ И ЛУКА

1 кг репчатого лука

500 г помидоров

100 мл растительного масла

1 ст. ложка лимонного сока

40 мл столового уксуса

1 пучок зелени укропа

3 ч. ложки сахара, лавровый лист

6 – 8 горошин черного перца

1 ст. ложка соли

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать дольками.

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку.

Зелень укропа вымыть и нарубить.

Лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, посыпать сахаром.

Добавить лимонный сок, тушить, помешивая, в течение 10 мин.

Положить зелень укропа, перемешать.

Влить уксус, еще раз перемешать.

На дно каждой банки положить перец горошком и лавро-

вый лист.

Помидоры и лук уложить в банки слоями.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Простерилизовать, укупорить и охладить.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

1 кг краснокочанной капусты

300 г болгарского перца

2 – 3 луковицы

100 мл растительного масла

40 мл столового уксуса

1 ч. ложка сахара

2 бутона гвоздики, лавровый лист

6 – 8 горошин черного перца

4 – 5 горошин душистого перца

1 ст. ложка соли

Капусту вымыть и нашинковать.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать тонкими полосками.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Капусту, болгарский перец и лук посолить, перемешать, залить уксусом, оставить на 10 мин.

200 – 250 мл воды довести до кипения, положить перец горошком, лавровый лист, гвоздику, сахар, кипятить 5 мин., влить уксус.

Растительное масло нагреть до температуры 70 °С.

Капусту, болгарский перец и лук уложить в банки, залить горячим маринадом.

В каждую банку влить растительное масло.

Банки накрыть чистыми крышками, простерилизовать, укупорить и охладить.

ЗАКУСКА ИЗ СВЕКЛЫ, ЛУКА И ХРЕНА

1 кг свеклы

1 корень хрена

3 – 4 луковицы

40 мл столового уксуса

1 ст. ложка лимонного сока

3 ч. ложки сахара, лавровый лист

2 – 3 бутона гвоздики

1 ст. ложка соли

Свеклу вымыть, очистить и нарезать крупными кусками.

Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке, полить лимонным соком, тщательно перемешать и оставить на 15 мин.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами.

300 мл воды довести до кипения, добавить лавровый лист, гвоздику, соль, сахар.

Перемешать, кипятить в течение 3 мин.

Влить уксус, еще раз перемешать.

Свеклу, хрен и лук плотно уложить в банки. Залить горячим маринадом.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 мин., литровые – в течение 7 – 10 мин., укупорить, перевернуть вверх дном, охладить и убрать на хранение.

ЗАКУСКА ИЗ ФАСОЛИ И ЗЕЛЕНИ

1 кг стручковой фасоли

2 пучка зелени укропа

3 – 4 помидора

50 мл столового уксуса

1 ч. ложка сахара, лавровый лист

2 – 3 бутона гвоздики

2 – 3 горошины душистого перца

4 – 5 горошин черного перца

1 ст. ложка соли

Фасоль промыть холодной водой, выложить в кастрюлю, залить холодной водой.

Довести до кипения на слабом огне, посолить и перемешать.

Фасоль варить до готовности.

Отвар слить и процедить.

Зелень укропа вымыть и мелко нарезать.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, протереть через сито.

Отвар довести до кипения, добавить сахар, лавровый лист, гвоздику, черный и душистый перец горошком.

Кипятить в течение 3 мин., положить зелень укропа,

влить уксус, перемешать.

Фасоль уложить в банки.

Залить горячим маринадом.

Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Простерилизовать, укупорить и охладить.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ И КАПУСТЫ

500 г стручковой фасоли

500 г белокочанной капусты

50 мл растительного масла

40 мл столового уксуса

2 ч. ложки сахара

1 ст. ложка соли

Фасоль промыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности.

Капусту вымыть и нашинковать.

Растительное масло нагреть до температуры 70 °С.

Фасоль и капусту уложить слоями в банки, посыпая каждый слой сахаром, солью и поливая уксусом.

В каждую банку налить растительное масло. Банки накрыть крышками, простерилизовать, укупорить и охладить.

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

300 г кабачков

300 г болгарского перца

250 г помидоров

150 г репчатого лука

Овощи тщательно вымыть в теплой воде, обсушить.

Кабачки и болгарский перец разрезать, удалить семена.

Кабачки нарезать кубиками, перец – кусочками квадратной формы.

Лук очистить, мелко нарезать.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать небольшими дольками.

Подготовленные кабачки, перец и лук по отдельности погрузить в кипящую подсоленную воду (1/2 ст. ложки на 1 л воды) и бланшировать соответственно в течение 3, 2 и 1 мин.

После бланширования быстро охладить овощи в холодной воде, переложить в дуршлаг и дать воде стечь.

Все овощи смешать.

Овощную смесь разложить по пластиковым контейнерам.

Закрыть контейнеры крышками или герметично укутать полиэтиленовой пленкой.

Контейнеры поставить в морозильную камеру для заморозки.

раживания.

СМЕСЬ ОВОЩНАЯ ОСТРАЯ

500 г моркови

1 стручок красного острого перца

2 – 3 зубчика чеснока

50 г зелени петрушки

50 г зелени базилика

Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками среднего размера.

Бланшировать в кипящей подсоленной воде в течение 2 – 3 мин.

Остудить в холодной воде, выложить в дуршлаг.

Перец вымыть, удалить семена и плодоножку, измельчить.

Бланшировать в течение 1 – 2 мин., обдать холодной водой.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Зелень вымыть на плаву, разложить тонким слоем на чистом полотенце, обсушить.

Базилик измельчить, петрушку нарезать кусочками длиной 4 – 5 см.

Все компоненты смешать.

Разложить смесь по пластиковым контейнерам.

Накрыть контейнеры пищевой пленкой.

Поместить в морозильную камеру.

СМЕСЬ ДЛЯ СУПА

500 г шампиньонов

200 г моркови

200 г болгарского перца

по 1 корню петрушки и сельдерея

Шампиньоны перебрать, вымыть, нарезать ломтиками.
Бланшировать 2 мин.

Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками.

Перец вымыть, удалить плодоножки, семена, нарезать.
Бланшировать 2 мин., охладить.

Коренья очистить, вымыть, измельчить.

Все смешать, разложить по пакетам и поместить в морозильную камеру.

ИКРА БАКЛАЖАННАЯ С ОВОЩАМИ

На литровую банку:

1 кг баклажанов

350 г помидоров

200 г моркови

200 г репчатого лука

100 г подсолнечного масла

200 г зелени петрушки

перец

сахар

соль по вкусу

Баклажаны помыть, очистить от кожицы и нарезать мякоть соломкой. Посолить, перемешать и дать полежать (30 мин.). Затем отжать, переложить в глубокую посуду с растительным маслом и, помешивая, припустить до мягкости.

Лук почистить и тоже нарезать тонкой соломкой. Спассировать его с тертой морковью, добавив молотый перец и зелень петрушки. Помидоры вымыть, ошпарить и очистить от кожицы. Мякоть нарезать и в отдельной посуде припустить с растительным маслом.

После этого овощи смешать, посолить, поперчить, посыпать сахаром и варить 5 мин. Горячую массу переложить в банки, накрыть крышками и простерилизовать полулитро-

вые банки 10 мин., литровые – 20 мин.

Закатать сразу же.

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

7 кг молотых баклажанов

800 г зеленого сладкого перца

400 г красных томатов

100 г томата-пюре (или уваренного томатного сока)

50 г зелени петрушки

1,5 л растительного масла

150 г соли

Плоды промыть и дать воде стечь, обжарить на плите, над сильным пламенем. Обжигание продолжать до полного размягчения мякоти. Запеченные баклажаны охладить, снять с них кожуру и пропустить через мясорубку.

Томаты мелко порубить.

Зелень петрушки промыть и измельчить, удалив пожелтевшие и увядшие листики и стебельки.

Ингредиенты хорошо смешать. Массу уложить в предварительно подготовленные банки.

Стерилизовать литровые банки при температуре 100°C в течение 2 ч.

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

10 кг баклажанов

1 кочан капусты (средних размеров)

400 г моркови

10 корней петрушки

10 – 15 небольших веточек сельдерея

1 кг зеленого сладкого перца

3 головки чеснока

2 – 3 веточки укропа

325 г соли

Для заливки:

10 л воды

1 кг соли

Плоды помыть теплой водой, освободить от плодоножек, бланшировать в течение 5 мин. и охладить.

Затем разрезать баклажаны вдоль, но не полностью, а чтобы у завязи они оставались целыми.

Овощи и корни очистить, помыть, тонко нарезать. Добавить толченый чеснок, соль и хорошо перемешать. Нафаршировать этой массой баклажаны, перевязать их веточками сельдерея. Затем овощи ровными рядами уложить в тщательно промытую и ошпаренную бочку, дно которой выстлано свежими листьями капусты.

Накрыть баклажаны сначала капустными листьями, затем холщовой тряпочкой, а в завершение деревянной крышкой. Осторожно, с одного края, влить рассол и оставить на сутки для брожения.

После этого добавить рассола (его лучше приготовить с запасом) и спустить бочку в подвал – для окончательного брожения. Через месяц баклажаны готовы к употреблению.

Для квашения лучше брать поздние сорта баклажанов.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ С ПАТИССОНАМИ

1 кг патиссонов

1 кг кабачков

На литровую банку:

4 ст. ложки 6%-ного уксуса

1 зубчик чеснока

2 – 3 горошины черного перца

1 гвоздика

1 лавровый листик

20 г свежих листьев пряных растений (укропа, эстрагона, базилика, хрена, петрушки, сельдерея)

Для заливки:

1 л воды

40 г соли

20 г сахара

Для консервирования в стеклянных банках используют плоды патиссонов диаметром 3 – 6 см, а кабачков – длиной не более 10 см. Более крупные следует разрезать на части.

Овощи тщательно вымыть, вырезать плодоножки и бланшировать (с помощью дуршлага) в кипящей воде 3 – 5 мин. (в зависимости от их размера). Затем сразу же охладить в холодной воде.

До закладки плодов в банку налить уксус, положить чес-

нок, черный перец, гвоздику, лавровый листик и свежие листья пряных растений.

Приготовить заливку и довести ее до кипения. Затем залить его содержимое банок, накрыть их крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С. Довести ее до кипения и стерилизовать полулитровые банки 5 мин., литровые – 8 мин., трехлитровые – 12 мин.

После стерилизации банки герметично укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ

6 кг кабачков

200 г чеснока

1 большой пучок петрушки (или укропа)

150 г соли

100 г сахара

500 мл уксуса

1 л растительного масла

перец горошком

Овощи и зелень тщательно вымыть и хорошенько обсушить. Уксус, масло, сахар и соль смешать, довести до кипения в кастрюле. Положить кабачки (диаметром 4 – 5 см), нарезанные кусочками толщиной 1,5 – 2 см.

Варить 7 – 10 мин. За 3 мин. до готовности положить нарезанную зелень.

Готовую закуску разложить в заранее подготовленные банки. Закрыть металлическими или полиэтиленовыми крышками.

Хранить закуску можно при комнатной температуре.

ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ В ЯБЛОЧНОЙ ЗАЛИВКЕ

2 кг кабачков

1 стакан воды

1 стакан яблочного сока

1 стакан растительного масла

30 г сахара

30 г соли

50 г тертого чеснока

Из указанных ингредиентов приготовить заливку. Нарезать кабачки стружкой, уложить в трехлитровую банку, залить кипящей заливкой и закатать.

ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ ВО ФРУКТОВО-ЯБЛОЧНОМ СОКЕ

400 г кабачков

300 г моркови

300 г яблок

500 мл яблочного сока

500 мл воды

50 г меда или сахара

30 г соли

10 листьев лимонника

Из воды, яблочного сока, сахара и соли приготовить заливку.

Кабачки, морковь и яблоки нарезать дольками. Уложить все это в трехлитровую банку, залить кипящей заливкой и закатать.

ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ В СВЕКОЛЬНОМ СОКЕ

2 кг кабачков

2 ст. ложки растертого кориандра

1 л сока красной свеклы

30 г соли

3 г лимонной кислоты (или 2 г аскорбиновой)

Из сока, сахара и соли приготовить заливку. Кабачки, нарезанные дольками, уложить в банки. Залить их три раза кипящей заливкой и закатать банки.

КАБАЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

500 – 600 г кабачков

220 – 280 г овощного фарша

220 – 300 г томатного соуса

120 г растительного масла

Для овощного фарша:

1,8 кг моркови

220 г репчатого лука

80 г кореньев пастернака

по 40 г кореньев петрушки и сельдерея

30 г зелени петрушки

по 15 г укропа и зелени сельдерея

40 г соли

Кабачки вымыть, концы обрезать. Нарезать их кружками толщиной 2 – 2,5 см и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Приготовление овощного фарша: морковь и корни (пастернак, петрушку и сельдерей) тщательно вымыть, обрезать корешки, соскоблить кожицу. Очищенную морковь нарезать лапшой толщиной 5 – 7 мм, корни измельчить кружками толщиной 4 – 5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами (или пластинками).

Овощи обжарить в растительном масле до готовности, охладить и смешать. Добавить к ним измельченную зелень

и соль.

Обжаренные кабачки и овощной фарш уложить в банки слоями. Залить овощи заранее приготовленным томатным соусом. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 90 мин., литровые – 120 мин.

ИКРА КАБАЧКОВАЯ (1-й способ)

1 кг кабачков

70 г репчатого лука

60 мл растительного масла

10 мл 9%-ного уксуса

2 – 3 зубчика чеснока

по 2 – 3 стебля петрушки и укропа

по 1,5 г молотого черного и душистого перца

соль по вкусу

Свежие кабачки тщательно вымыть, обрезать с обоих концов. Нарезать кабачки кружками толщиной 1 – 1,5 см и обжарить их в растительном масле до золотистого цвета.

Лук тоже нарезать (кольцами или пластинками), обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Чеснок измельчить и растереть с солью. Зелень петрушки и укропа измельчить.

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.