

**АНТИКРИЗИСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ**



заготовки
из перца

Еще вкуснее и проще

Заготовки из перца

«РИПОЛ Классик»

2015

УДК 641/642
ББК 36.992

Заготовки из перца / «РИПОЛ Классик», 2015 — (Еще вкуснее и проще)

В этой книге мы собрали для вас рецепты самых вкусных и полезных заготовок из перца. Сохраните витамины и вкус этого прекрасного овоща в период долгой зимы. Радуйте необычными сочетаниями приправ своих гостей и близких. Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.992

, 2015
© РИПОЛ Классик, 2015

Содержание

Маринованный перец	6
Перец, маринованный с медом	7
Маринованный перец с корицей	8
Перец, маринованный по-болгарски	9
Перец, маринованный с луком	10
Перец, маринованный с вишневыми листьями	11
Перец, маринованный по-чешски	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

С. П. Кашин

Заготовки из перца

© Кашин С. П., 2015



Маринованный перец

Ингредиенты

1 кг красного и желтого сладкого перца, 150 мл 9%-ного уксуса, 80 г сахара, 70 г соли, 1 г черного молотого перца, 1 г черного перца горошком, 3 лавровых листа, 1 л воды.

Способ приготовления

Перец помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и остудите, после чего обрежьте с обеих сторон, удалите семена и сердцевины.

В отдельной посуде соедините соль, сахар, уксус, черный перец (молотый и горошком), залейте водой и доведите до кипения.

Перец вставьте один в другой, положите в банки и залейте подготовленным маринадом. Добавьте лавровый лист.

Пастеризуйте полулитровые банки при температуре 90 °С в течение 15 минут, двух- и трехлитровые – 20–30 минут, после чего закатайте крышками.

Перец, маринованный с медом

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 300 г меда, 300 мл воды, 200 мл яблочного уксуса, 200 г растительного масла.

Способ приготовления

В отдельной посуде соедините воду, уксус, мед и растительное масло. Полученную жидкость доведите до кипения. Перец помойте, удалите плодоножки и семена, сделайте несколько надрезов и бланшируйте мякоть в течение 5 минут в кипящем маринаде. Выложите перец в полулитровые простерилизованные банки, залейте маринадом и закатайте крышками.

Маринованный перец с корицей

Ингредиенты

5,4 кг сладкого перца, 1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли, 20 мл 70 %-ной уксусной кислоты, 5 г корицы, 15 гвоздичек, 15 горошин черного перца, 3 лавровых листа.

Способ приготовления

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, бланшируйте в кипятке в течение 5 минут и выложите вместе со специями в литровые банки. В отдельной эмалированной посуде приготовьте маринад: соедините воду с сахаром и солью, доведите до кипения, процедите через сложенную в несколько слоев марлю, добавьте уксусную кислоту и еще раз вскипятите.

Горячим маринадом залейте перец, накройте банки прокипяченными крышками, поставьте на водяную баню, стерилизуйте в течение 15 минут и закатайте.

Храните консервы в прохладном месте.

Перец, маринованный по-болгарски

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 700 мл 9 %-ного уксуса, 630 г соли, 500 мл воды, 200 г растительного масла, 15–20 лавровых листьев, 3 головки чеснока, 2 корня сельдерея, 1 пучок петрушки, 1 пучок сельдерея, 1 горсть вишневых листьев.

Способ приготовления

Зелень помойте и нарубите.

Корни сельдерея очистите и нарежьте небольшими кусочками. Чеснок очистите.

Перец помойте, бланшируйте в течение 4 минут, остудите и положите в банки вместе с кореньями, зеленью, чесноком, помытыми вишневыми листьями и лавром.

В отдельной посуде вскипятите воду с солью, охладите полученную жидкость и добавьте немного уксуса.

Перец полейте маслом и добавьте маринад. Оставьте банки в помещении с комнатной температурой на 10–12 дней, после чего закройте крышками и переставьте в холодное место.

Перец, маринованный с луком

Ингредиенты

3 кг сладкого перца, 2 кг репчатого лука, 250 г сахара, 250 г растительного масла, 250 мл 9 %-ного уксуса, 500 мл воды, 4 столовые ложки соли.

Способ приготовления

В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого налейте в кастрюлю воду, добавьте масло, сахар и соль, прокипятите, соедините с уксусом и еще раз доведите до кипения.

Перец помойте, удалите плодоножки, сердцевины и семена, а мякоть разрежьте на четыре части.

Лук очистите, нарежьте полукольцами, положите вместе с перцем в кастрюлю с горячим маринадом и оставьте на 12 часов, после чего поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 20 минут.

Перец и лук сразу же разложите по горячим банкам и закатайте крышками.

Перец, маринованный с вишневыми листьями

Ингредиенты

10 сладких перцев, 5 вишневых листьев, 20 лавровых листьев, 2 корня сельдерея, 3 головки чеснока, 1 пучок сельдерея, 1 пучок петрушки, 20 г растительного масла, 100 мл воды, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и выложите вместе с пряностями и зеленью в простерилизованные литровые банки.

Влейте растительное масло.

В отдельной посуде приготовьте маринад, доведите его до кипения и остудите.

Перец залейте маринадом, оставьте на 10 дней, затем закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Перец, маринованный по-чешки

Ингредиенты

2 ¹/₂ кг сладкого перца, 1 л воды, 200 мл столового уксуса, 75 г растительного масла, 50 г корня хрена, 50 г чеснока, 20 г зелени укропа, 3 лавровых листа.

Способ приготовления

Чеснок и корень хрена очистите и натрите на крупной терке.

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть проколите в нескольких местах вилкой, залейте кипятком и остудите при комнатной температуре.

Перец выложите в простерилизованные литровые банки вместе с чесноком, хреном, лавровым листом и зеленью укропа.

Воду соедините с растительным маслом, уксусом и солью, доведите до кипения.

Полученной жидкостью залейте перец и оставьте банки в холодном месте на 2–3 дня.

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.