



АНТИКРИЗИСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ

консервированные
закуски

Сергей Павлович Кашин
Консервированные закуски
Серия «Еще вкуснее и проще»

Издательский текст

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=16709868

Консервированные закуски: Энтраст Трейдинг; М.; 2015

ISBN 978-5-386-08455-4

Аннотация

Если гости уже на пороге, а стол еще не накрыт, то вашим спасением станут консервированные закуски. Просто разложите их по тарелкам и стол готов, осталось просто дождаться горячего. В этой книге мы собрали рецепты самых вкусных и необычных закусок, которые не требуют специальных условий хранения! Вкусно, изысканно и совсем не дорого!

Содержание

Арбузы в кисло-сладком рассоле	5
Арбузы маринованные	6
Арбузы соленые	7
Арбузы, засоленные с капустой	8
Арбузы, засоленные с яблоками	9
Дайкон маринованный	10
Дыни соленые	11
Закуска из овощей с зеленью	12
Закуска консервированная из овощей с капустой ассорти	14
Конец ознакомительного фрагмента.	16

С. П. Кашин

Консервированные закуски

© Кашин С. П., 2015



Арбузы в кисло-сладком рассоле

Ингредиенты

20 кг арбузов (мелких),

400 г соли,

1,2 кг сахара.

Способ приготовления

Арбузы вымыть, проколоть каждый в нескольких местах, выложить в подготовленную емкость.

В 10 л горячей воды растворить соль и сахар, довести до кипения, охладить, залить рассолом арбузы.

Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить кружок, затем гнет и оставить на 30 дней для брожения.

Арбузы маринованные

Ингредиенты

3 кг арбузов,

30 г соли,

30 г сахара.

Способ приготовления

Арбуз вымыть, разрезать на дольки, удалить семена и корку.

Разложить арбузные дольки по стерилизованным банкам, добавить измельченный острый перец, тертый хрен, лавровый лист, корицу и любисток.

В 1 л горячей воды растворить сахар и соль, довести до кипения, ввести уксусную эссенцию. Залить арбуз маринадом, банки накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 15 минут и закатать.

Арбузы соленые

Ингредиенты

10 кг арбузов,
600–800 г соли.

Способ приготовления

Арбузы вымыть, проколоть каждый в нескольких местах, выложить в подготовленную емкость.

В 10 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить, залить рассолом арбузы.

Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить гнет, выдерживать в помещении с комнатной температурой воздуха 2 дня, затем вынести на холод.

Арбузы, засоленные с капустой

Ингредиенты

5 кг арбузов,
5 кг белокочанной капусты,
600 г соли.

Способ приготовления

Арбузы вымыть, проколоть каждый в нескольких местах, выложить в подготовленную емкость, чередуя с капустой.

В 4 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить, залить рассолом арбузы с капустой. Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить гнет.

Арбузы, засоленные с яблоками

Ингредиенты

10 кг арбузов,

3 кг яблок,

700 г соли.

Способ приготовления

Арбузы вымыть, проколоть каждый в нескольких местах, выложить в подготовленную емкость вместе с вымытыми яблоками, листьями черной смородины и вишни. В 10 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить, залить рассолом арбузы. Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить кружок и гнет.

Дайкон маринованный

Ингредиенты

100 г дайкона,
15 г соли,
30 г сахара,
100 мл рисового уксуса,
1 г шафрана.

Способ приготовления

Дайкон вымыть, очистить, нарезать брусочками, разложить по стерилизованным банкам вертикально. Смешать уксус, сахар и соль, соединить с 90 мл горячей воды, добавить шафран.

Залить маринадом дайкон, оставить в помещении с комнатной температурой воздуха на 7 дней, затем переставить закуску в холодильник.

Дыни соленые

Ингредиенты

5 кг дынь,
40 г зелени укропа,
60 г соли,
листья смородины.

Способ приготовления

Дыни без пятен вымыть, выложить в подготовленную емкость, перекладывая каждый ряд зеленую укропа и листьями смородины. В 2 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить, залить рассолом дыни. Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить гнет.

Закуска из овощей с зеленью

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров,
900 г сладкого перца,
600 г репчатого лука,
75 г зелени сельдерея,
35–40 г соли,
7 г черного молотого перца,
35–50 г сахара,
30 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Зеленые помидоры вымыть, нарезать дольками или пластинками.

Сладкий перец 1–2 минуты бланшировать, охладить в проточной воде, удалить семена, мякоть нарезать полосками шириной 5–8 мм.

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень сельдерея промыть и измельчить.

Подготовленные овощи выложить в эмалированный таз, добавить сахар, соль, черный молотый перец и уксус, перемешать. Полученную овощную массу разложить по стерилизованным банкам.

Накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать

в кипящей воде 25 минут, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Закуска консервированная из овощей с капустой ассорти

Ингредиенты

1 кг брокколи,
1 кг кольраби,
1 кг цветной капусты,
1 кг савойской капусты,
1 кг цукини,
1 кг баклажанов,
1 кг сладкого перца,
1 кг спаржевой фасоли,
500 г зеленого горошка,
500 г моркови,
1 кг помидоров,
сахар,
соль.

Способ приготовления

Цветную капусту и брокколи разобрать на соцветия, промыть.

Савойскую капусту, кольраби, морковь, цукини, баклажаны и сладкий перец очистить, нарезать соломкой. Спаржевую фасоль промыть, обрезать стручки с двух сторон,

некрупно нарубить. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, мякоть пропустить через мясорубку, выжать сок, довести его до кипения, всыпать сахар и соль. Горошек промыть.

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.