

М. И. Кружкова

**ОРИГИНАЛЬНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
КОНСЕРВИРОВАННЫХ
САЛАТОВ**

УДК 641/642

ББК 36.99

К84

Кружкова, М. И.

К84 Оригинальные рецепты консервированных салатов /
М. И. Кружкова. – М. : Т8RUGRAM / РИПОЛ классик,
2017. – 258 с.

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 неожиданные гости.

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

Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.99

ВІС WBW

BISAC SKB015000

ISBN 978-5-519-61702-4

© Т8RUGRAM, оформление, 2017

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

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 любыми 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 консерваций 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 мелиссы, 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 мелиссы.

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, измель-

чить. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на терке. Листья вишни и дуба вымыть.

Огурцы плотно уложить в банку вперемежку 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 вперемежку 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, прослаивая 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.