

заготовки

Овощи на зиму

**Огурцы, помидоры,
кабачки, баклажаны, капуста,
свекла, лук**



ЭКСМО
Москва
2014

ОГУРЧИКИ «САЛАТНЫЕ»

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 мин
На двухлитровую банку

ПРОДУКТЫ

1,5 кг огурцов, 4 зонтика
укропа, 1 ст. л. горошин
душистого перца, листья
смородины, 1 ч. л. уксусной
эссенции

Для рассола:

на 1 л воды — 1,5 ст. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1** Огурцы вымыть и нарезать кружочками, уложить в чистую банку вместе с пряностями.
- 2** Приготовить рассол. Залить огурчики горячим рассолом. Влить уксусную эссенцию, закрыть крышкой. Остудить.
- 3** Поставить огурчики в холодильник на 20–25 дней, до готовности. Храните огурчики в холоде.



ПОМИДОРЫ С ЛИСТИКАМИ ДУБА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 мин
На двухлитровую банку

ПРОДУКТЫ

1 кг некрупных помидоров,
10–12 листьев вишни
на веточке, 2–3 листа дуба,
1 корень хрена, 3–4 зубчика
чеснока, 2 зонтика укропа
Для маринада:
на 1 л воды – 1,5 ст. л. соли
2,5 ст. л. сахара
4 ст. л. 6%-ного уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Помидоры перебрать, промыть и обсушить.
- 2 На дно стерилизованной банки выложить листья вишни с веточками, очищенный чеснок, нарезанный кусочками хрен и зонтик укропа.
- 3 Поместить подготовленные помидоры в банку.
- 4 Накрыть листьями дуба и оставшимся зонтиком укропа.
- 5 Приготовить кипящий маринад и залить им содержимое банки.
- 6 Накрыть крышкой и стерилизовать 20–25 мин. Закатать.