

АЗБУКА ДОМАШНЕГО

КОНСЕРВИРОВАНИЯ

MirKnig.com

MirKnig.com MirKnig.com

Консервированные закуски

MirKnig.com MirKnig.com
MirKnig.com MirKnig.com
MirKnig.com

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО



32

наклейки
на банки
внутри



АЗБУКА ДОМАШНЕГО
КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Ксения Любомирова

Консервированные закуски

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО



РИПОЛ
КЛАССИК

Москва, 2014

УДК 641.642
ББК 36.992
Л93

Любомирова, Ксения

Л93 Консервированные закуски / К. Любомирова. М. РИПОЛ классик, 2014. 32 с. ил. (Азбука домашнего консервирования).

ISBN 978-5-386-06979-7

В этой книге собраны лучшие рецепты вкусных и легких в приготовлении консервированных закусок. Здесь вы найдете все, что нужно для праздничного стола, перекуса или легкого ужина: традиционная английская закуска «Пикалиллы», которую подают к Рождеству, острая корейская капуста кимчи, консервированные рулетики из баклажанов по-итальянски, русская грибная солянка и даже французский мясной паштет

**УДК 641/642
ББК 36.992**

ISBN 978-5-386-06979-7

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2014

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	.3	Салат «Охотничий»	18
Закуска из баклажанов с зеленью	.4	Огурцы с горчицей	19
Чили кон карне консервированный	.5	Голубцы на зиму	.20
Кабачки в томатном соусе с чесноком	.6	Грибы в томатном соусе	21
Лечо	7	Винегрет	.22
Фаршированные перцы и помидоры	.8	Закуска из хрена, свеклы и чеснока	.23
Салат с рисом	.9	Консервированная грибная солянка	.24
Пикалиллы	10	Грибы в кисло-сладкой заливке	.25
Консервированные жареные кабачки	11	Маринованный лук	.26
Кимчи острая корейская капуста	.12	Зеленая икра из баклажанов и моркови	.27
Икра тыквенно-кабачковая с майонезом	.13	Консервированные рулетики из баклажанов	.28
Помидоры фаршированные соленые	14	Перец запеченный с брынзой	.29
Баклажаны, фаршированные овощами	.15	Соте	.30
Грибная икра	.16	Паштет мясной	31
Перец в томатном соке	17		

ВВЕДЕНИЕ

Помните сцену обеда у профессора Преображенского из романа М. Булгакова «Собачье сердце»? Светило науки рассуждает о еде как «штуке хитрой»: «Есть нужно уметь, а представьте себе – большинство людей вовсе есть не умеют. Нужно не только знать, что съесть, но и когда и как». Во французской кухне закуски или hors d'œuvre, а также entrée – это блюда, которые подаются перед основными. Они призваны не утолять голод, а лишь разогреть аппетит. В России под словом «закуска» обычно подразумевается еда, которой обычно закусывают небольшую или перекусывают между основными приемами пищи.

Кстати, раньше на Руси закуски именовались «холодными ествами» – подавали их в начале застолья с хреновухой, квасом и всевозможными взварами. Традиционно на наших столах в качестве «возбуждающих благодатей» – как называл закуски Гоголь – фигурируют соленые или маринованные огурцы, баклажанная или кабачковая икра, квашеная капуста, соленые грибы. Хозяйки из огромного разнообразия солений также предпочитают именно эти блюда. Между тем, консервированные закуски могут быть гораздо оригинальнее – думаю, своих гостей вы точно удивите «Пикалиллы» – этой остро-пряной закуской из кабачков, огурцов и цветной ка-

ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ

- 1 час** время приготовления
-  консервирование
- *** простое в приготовлении
- **** среднее по сложности
- ***** сложное в приготовлении

пусты с куркумой, яблоком и манго, которую подают на рождественском столе в Англии, и которая была привезена в туманный Альбион из Индии. А еще грибная солянка, зеленая икра из баклажанов и моркови, рулетики с грецкими орехами, печеный перец с брынзой и многое-многое другое. Ох, уже только от одного лишь перечисления слюнки потекли!

В общем – поборите свою лень и хорошенько потрудитесь на кухне, чтобы потом насладиться чудесными закусками. Да, и еще наградой вам будут блаженные улыбки на довольных лицах ваших близких – проверено, гарантия 100%! Легкой вам закатки и приятного аппетита!

Ингредиенты:

2 кг баклажанов
 1 пучок петрушки
 1 пучок укропа
 1 пучок кинзы
 1 стручок чили
 1 луковица
 2 головки чеснока
 0,5 л растительного масла
 2 л воды
 2 ст. л. соли
 1 стакан 9%-ного уксуса

30
МИН

**

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ЗЕЛЕНЬЮ

- 1 В воду добавить соль и довести до кипения, затем добавить уксус и хорошо размешать. Поварить в течение 1-2 минут
- 2 Баклажаны нарезать кубиками и отварить в рассоле в течение 12-15 минут. Откинуть на дуршлаг и сложить в большую миску.
- 3 Зелень нарезать и добавить к баклажанам. Мелко порубить лук, чеснок и чили и также добавить к баклажанам. Залить все маслом.
- 4 Все перемешать и разложить по сухим и чистым банкам. Банки накрыть прокипяченными крышками и поместить в емкость с нагретой до 70 градусов водой. Стерилизовать при температуре 100 градусов: 0,5 л – 50 минут 1 л – 90 минут. Банки закатать, перевернуть и укутать на сутки.



ЧИЛИ КОН КАРНЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

Ингредиенты:

3 кг помидоров
 1 кг болгарского перца
 1 кг моркови
 1 кг репчатого лука
 3 стакана фасоли
 1,5 стакана сахара
 1,5 стакана растительного масла
 2 ст. л. соли
 2 ч. л. 70%-го уксуса

- 1 Помидоры прокрутить через мясорубку. Морковь, перец и лук нарезать кубиками. Фасоль отварить до полуготовности. Все перемешать.
- 2 Овощи посолить, добавить сахар и растительное масло. Уложить все в кастрюлю и отваривать в течение 1 часа. После окончания варки добавить уксус.
- 3 Разложить горячий чили кон карне по стерилизованным банкам, закрыть прокипяченными крышками и закатать.

1,5
ЧАСА

**

Ингредиенты:

3 кг очищенных кабачков
 500 г острого томатного соуса
 300 г сахара
 0,3 л растительного масла
 50 г соли
 8 горошин перца
 1 ч. л. молотого черного и красного перца
 7 шт. гвоздики
 7 лавровых листьев
 1 ст. л. уксуса 70%-го
 0,5 измельченного чеснока

55
МИН******

КАБАЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ЧЕСНОКОМ

1 Кабачки нарезать дольками. В кастрюлю влить томатный соус и растительное масло. Добавить сахар, соль, перец, гвоздику, лавровый лист. Довести маринад до кипения и тушить на медленном огне 10 минут.

2 Добавить к маринаду кабачки и довести овощи кипения. Накрыть крышкой и отваривать на слабом огне полчаса. За 5 минут до окончания варки всыпать чеснок. Когда варка окончена, влить уксус.

3 Кабачки перемешать и разложить горячими в стерилизованные банки. Банки поместить в кастрюлю с нагретой до 70 градусов водой и простерилизовать при 100 градусах: 0,5 л — 9 минут, 1 л — 15 минут, 3 л — 20 минут.



ЛЕЧО

1 Перец очистить и нарезать полосками. Помидоры залить кипятком, оставить на 5 минут, после чего снять кожицу, нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами.

2 В кастрюлю влить масло. Уложить все овощи. Добавить сахар и соль. Довести овощи до кипения и варить еще 10 минут на медленном огне. После окончания варки добавить уксус.

3 Разложить горячее лечо в стерилизованные банки и закрыть прокипяченными крышками.

Ингредиенты:

1 кг болгарского перца
 1 кг помидоров
 0,6 кг лука
 200 мл растительного масла
 7 ст. л. сахара
 5 ч. л. соли
 1 ст. л. уксуса 70%-го

30
МИН******

Ингредиенты:

100 мл растительного масла
 5 морковок
 1 перец чили
 2 зубчика чеснока
 500 г болгарского перца
 500 г помидоров
 200 г томатной пасты
 4 луковицы
 2 корня пастернака
 1 лавровый лист
 2 пучка зелени сельдерея
 2 пучка петрушки
 Соль, черный перец
 горошком

1 час



**

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ И ПОМИДОРЫ

- 1 Лук, морковь и пастернак нарезать тонкой соломкой. Зелень мелко порубить. Обжарить на сковороде в течение 5-8 минут
- 2 Перцы и помидоры помыть и отрезать верхушки. Вычистить сердцевину. Опустить на минуту в кипяток, откинуть на дуршлаг. Наполнить начинкой и уложить в стерилизованную банку.
- 3 В 400 мл кипяченой воды развести томатную пасту, добавить лавровый лист, черный перец, стебли петрушки и сельдерея, чеснок и измельченный чили. Посолить. Соус довести до кипения и варить в течение 5 минут
- 4 Соус влить через мелкое сито в банку с перцами, накрыть крышкой и поместить в емкость для стерилизации. Стерилизовать при 100 градусах 30 минут. Закатать. Банки перевернуть до полного остывания.



САЛАТ С РИСОМ

Ингредиенты:

- 500 г риса
 1 кг помидоров
 1 кг болгарского перца
 1 кг лука
 1 кг моркови
 0,5 л растительного масла
 50 г морской соли
 30 г сахара
 6 ст. л. уксуса 9%-го
 Черный молотый перец, паприка
- 1 Рис замочить. Морковь очистить и натереть на крупной терке. В кастрюлю с толстым дном налить масло и потушить морковь 15 минут. Лук очистить и нарезать кубиками, добавить к моркови. Обжаривать вместе еще 15 минут
 - 2 Очистить от семян перец и нарезать кубиками. Добавить к тушеным овощам и готовить 15 минут. Помидоры измельчить и добавить к моркови, луку и перцу. Тушить еще 15 минут
 - 3 Овощи тщательно перемешать, добавить замоченный рис, соль, сахар, уксус, черный перец и паприку. Готовить 15 минут
 - 4 Салат разложить горячим в стерилизованные банки и закрыть прокипяченными крышками. Банки перевернуть и укутать до остывания.

1,5 часа



Ингредиенты:

1 кг смеси овощей
 1 красное яблоко
 1 манго
 0,5 ст. л. соли
 1 ст. л. сахара
 1 ч. л. тмина
 2 ч. л. куркумы
 2 ч. л. зерен горчицы
 1 ч. л. горчичного порошка
 30 г имбиря
 2 ч. л. муки
 Мускатный орех, зубчик чеснока, уксус по вкусу

50
МИН

ПИКАЛИЛЛИ

- 1 Взять смесь любых овощей — например, цветной капусты, брокколи, кабачков, стручковой фасоли, огурцов, перца чили и лука-шалота. Все овощи нарезать кубиками и залить водой с солью. Оставить на ночь. Утром рассол процедить, овощи обсушить.
- 2 На сковороде прокалить тмин, куркуму, горчичный порошок и горчичные зерна. Добавить к специям мускатный орех и муку, чеснок и имбирь. Влить уксус, всыпать сахар. Перемешать и довести до кипения.
- 3 Манго нарезать на кубики, яблоко натереть на терке. В соус добавить подготовленные овощи и фрукты. Перемешать и тушить 10 минут.
- 4 Разложить по стерилизованным банкам и закрыть прокипяченными крышками. Можно хранить и без закупорки крышками в холодильнике. Хорошо подавать как закуску к мясу.

**КОНСЕРВИРОВАННЫЕ
ЖАРЕННЫЕ КАБАЧКИ****Ингредиенты:**

230 г обжаренных кабачков
 200 г помидоров
 1-2 зубчика чеснока
 1 ч. л. соли
 1 ст. л. муки
 50 г сливочного масла

- 1 Отобрать молодые кабачки с недоразвитыми семенами и нарезать дольками. Обвалять в муке с солью и обжарить с двух сторон на сливочном масле до золотистого цвета.
- 2 Чеснок измельчить, помидоры нарезать кубиками. Кабачки, помидоры и чеснок уложить в стерилизованные банки слоями, пересыпая слои солью.
- 3 Банки поместить в кастрюлю с нагретой до 70 градусов водой и стерилизовать при 100 градусах в течение 35 минут. Банки закатать прокипяченными крышками и перевернуть до остывания.

20
МИН

*

Ингредиенты:

- 1 кочан китайской капусты (салата)
- 1 пучок зеленого лука
- 1 зубчик чеснока
- 1 сушеный перец чили
- 1 ч. л. свежего имбиря
- 3 ст. л. соли

30
МИН

**

КИМЧХИ ОСТРАЯ КОРЕЙСКАЯ КАПУСТА

- 1** Капусту нарезать квадратиками. Посолить, перемешать, слегка отжимая, оставить на 15 минут
- 2** Лук измельчить. Капусту промыть, откинуть на дуршлаг. Мелко нарубить чеснок, чили и имбирь и засыпать капусту. Добавить соль и уложить капусту со специями в банку.
- 3** Залить в банку воду так, чтобы она покрыла капусту примерно на 2-3 см. Накрыть крышкой и оставить для брожения на несколько дней.
- 4** С капусты необходимо ежедневно снимать пробу. После того, как проба окажется удовлетворительной, банку убрать в холодильник. Хранится в холодильнике она может 2 недели.



ИКРА ТЫКВЕННО-КАБАЧКОВАЯ С МАЙОНЕЗОМ

Ингредиенты:

- 1** Кабачки и тыкву очистить и прокрутить через мясорубку. Лук и помидор очистить и также пропустить через мясорубку. Все овощи перемешать, добавить майонез и растительное масло и перемешать еще раз.
- 2** Икру в кастрюле поставить на огонь и варить, периодически помешивая, 1 час. Затем посолить, поперчить, добавить сахар. Все перемешать и варить еще 1 час. За 5 минут до окончания варки добавить лавровый лист, затем его необходимо вынуть.
- 3** Горячую икру разложить в стерилизованные банки и закрыть прокипяченными крышками. Перевернуть, пока не остынут.

- 2 кг очищенной тыквы
- 1 кг кабачков
- 0,5 кг лука
- 1 кг помидоров
- 250 г майонеза
- 150 мл растительного масла
- 4 ст. л. сахара
- 2 ст. л. соли
- 0,5 ч. л. перца молотого
- 1 лавровый лист

2,5
ЧАСА

**

Ингредиенты:

1 кг зеленых помидоров
500 г чеснока
200 г зелени петрушки, укропа, сельдерея
1 ст. л. соли
1 стручок перца чили

Для рассола:

1 л воды
2 ст. л. соли



ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ СОЛЕННЫЕ

- 1 Мелко порубить зелень, чеснок и чили. Перемешать и посолить.
- 2 Помидоры помыть, надрезать каждый до середины и плотно нафаршировать зеленью и чесноком. Вскипятить воду с солью, отсудить.
- 3 Уложить помидоры в банку, сбоку обложить зонтиками укропа. Залить рассолом. Сверху положить гнет.
- 4 Оставить примерно на неделю в темном и прохладном месте. Закрывать банку крышкой и хранить в холодильнике.



БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

Ингредиенты:

2 кг баклажанов
500 г моркови
0,5 кг болгарского перца
0,5 кг стручков бамии
100 г корней петрушки
2 луковицы
5-7 зубчиков чеснока
200 мл растительного масла

Зелень петрушки, сельдерея — по вкусу

- 1 Баклажаны помыть, надрезать вдоль. Отварить в подсоленной воде в течение 40 минут. Отжать лишнюю воду.
- 2 Морковь, лук и корни петрушки мелко измельчить и потушить в растительном масле до размягчения. Посолить. Болгарский перец вымыть, порезать на 4 части. Стручки бамии разрезать вдоль и запечь слегка в духовке при температуре 200 градусов. Морковь и лук смешать с измельченной зеленью петрушки и сельдерея. Начинить этим «фаршем» бамию, прикрыть сверху пластинкой болгарского перца. Вложить стручок бамии в надрезанный баклажан.
- 3 Уложить начиненные баклажаны в банки, пересыпая каждый слой мелко порубленным чесноком. Горлышко банки обвязать несколькими слоями марли и оставить на 3 дня.
- 4 В банки с баклажанами залить прокипяченное и охлажденное растительное масло. Закрывать крышкой и хранить в прохладном месте.



Ингредиенты:

1,5-2 кг грибов
1 морковь
1 луковица
1 помидор
1 зубчик чеснока
Соль и перец

1
час

**

ГРИБНАЯ ИКРА

1 Грибы (опята, вешенки, шампиньоны, лисички или любые другие) помыть и очистить. Отварить в подсоленной воде в течение 40 минут

2 Морковь помыть и очистить, нарезать кубиками и обжарить в небольшом количестве растительного масла до полуготовности. Лук почистить и измельчить, добавить к моркови. Помидор нарезать кубиками и добавить к овощам. Добавить мелко нарубленный чеснок, посолить, поперчить и тушить еще 7 минут

3 Грибы откинуть на дуршлаг, затем обжарить на сковороде в течение 10 минут. Пропустить овощи и грибы через мясорубку, перемешать и разложить по стерилизованным банкам. Закрывать прокипяченными крышками.







ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ

- 1** Перец помыть и опустить в кипящую воду на 5 минут. Откинуть на дуршлаг. Нарезать кружочками, полосками или кубиками.
- 2** В томатный сок всыпать сахар и соль. Влить растительное масло и поставить соус на огонь. Довести до кипения.
- 3** Перец уложить в банки. Залить томатным соком и накрыть крышками. Поместить банки в кастрюлю с нагретой водой и стерилизовать при 100 градусах 10–15 минут. Крышки закатать, банки перевернуть и укутать на сутки.

Ингредиенты:

- 1 кг перца
- 2,5 л томатного сока
- 1 стакан сахара
- 1 стакан растительного масла
- 100 г соли
- 1 ст. л. уксуса 70%

30
МИН



*

17

■ Заготовки

Ингредиенты:

200 г зеленых помидоров
 200 г болгарского перца
 300 г капусты
 200 г огурцов
 100 г моркови
 1 луковица
 2 ст. л. растительного масла
 1 зубчик чеснока
 0,5 ст. л. уксуса
 Соль, укроп, петрушка по вкусу

30
МИН

**

САЛАТ «ОХОТНИЧИЙ»

- 1 Овощи помыть. Морковь и огурцы нарезать соломкой. Лук — полукольцами. Перец очистить от сердцевинки и нарезать кубиками. Помидоры нарезать кубиками. Капусту нашинковать.
- 2 Сложить все овощи в кастрюлю и нагреть, не доводя до кипения. Затем влить уксус и растительное масло, добавить измельченный чеснок, укроп и петрушку. Посолить.
- 3 Горячий салат разложить по банкам и накрыть крышками. Поместить в кастрюлю с нагретой водой и стерилизовать 20–25 минут. Крышки закатать. Банки перевернуть и укутать на сутки.



ОГУРЦЫ С ГОРЧИЦЕЙ

- 1 Огурцы помыть и положить в холодную воду, оставить на 2 часа. Разрезать пополам или на четыре части. Пересыпать солью и оставить на 3 часа.
- 2 В уксус всыпать горчицу и сахар. Добавить чеснок и перец. Все тщательно перемешать. Залить маринадом огурцы. Дать настояться 1,5 часа.
- 3 Огурцы разложить по банкам. Влить образовавшийся сок. Накрыть крышками и стерилизовать при 100 градусах 20 минут. Банки перевернуть и укутать до остывания.

Ингредиенты:

2 кг огурцов
 30 г соли
 100 мл растительного масла
 100 г сахар
 100 мл уксуса 9%-го
 20 г сухой горчицы
 30 г измельченного чеснока
 10 г черного молотого перца

20
МИН

*

Ингредиенты:

2 кочана капусты
2 кг баклажанов
2 кг болгарского перца
1,5 кг моркови
40 г чеснока
3-5 стручков перца чили
Зелень петрушки

Для маринада:

1 л воды
400 мл уксуса 6%-го
2 ст. л. соли

**ГОЛУБЦЫ НА ЗИМУ**

1 Кочаны капусты опустить в кастрюлю с кипящей соленой водой. Дважды дать воде закипеть с перерывом в 10 минут. Вынуть капусту и разобрать на листья.

2 Баклажаны нарезать кружками, посолить и обжарить с двух сторон в небольшом количестве растительного масла. Болгарский перец порезать на четыре части и также обжарить. Морковь натереть. Чеснок нарезать пластинками, а чили колечками. Петрушку измельчить. Все овощи перемешать в одной емкости. На каждый капустный лист положить овощной «фарш», свернуть голубец и сложить в кастрюлю.

3 Вскипятить воду, добавить соль и уксус. Голубцы уложить в банки и залить горячим рассолом. Банки накрыть крышками и поместить в кастрюлю с нагретой до 70 градусов водой. Стерилизовать 20 минут, закатать крышки, перевернуть и укутать на сутки.

**ГРИБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

1 Грибы промыть и нарезать дольками. Мелкие грибы можно оставить целиком. Грибы отварить в течение 5-8 минут, откинуть на дуршлаг. Затем влить в сковороду растительное масло и тушить 15-20 минут.

2 Томатную пасту развести водой, добавить соль, сахар, перец, гвоздику и лавровый лист. Довести соус до кипения. Добавить тушеные грибы и нарезанный полукольцами лук, тушить все вместе еще около 8-10 минут.

3 Тушеные грибы в соусе горячими уложить в банки, закатать, надеть скобы и стерилизовать в течение 90 минут.

Ингредиенты:

600 г грибов
200 мл воды
200 г томатной пасты
40 г соли
20 г сахара
2-3 лавровых листа
2-3 шт. черного и душистого перца
2-3 шт. гвоздики
Лук репчатый



Ингредиенты:

2 свеклы
3 моркови
100 г квашеной
капусты
3 картофелины
2 луковицы

Для рассола:

1 л воды
20 мл столового уксуса
1 ст. л. соли

20
МИН**ВИНЕГРЕТ**

1 Овощи вымыть. Свеклу и морковь отварить, очистить и нарезать кубиками. Картофель очистить, нарезать кубиками и опустить в кипящую воду на 5 минут. Лук очистить и мелко нарубить. Все овощи перемешать вместе с квашеной капустой. Уложить в банки.

2 Воду вскипятить, влить уксус и добавить соль. Прокипятить 2 минуты. Овощи залить рассолом. Банки накрыть крышками и поместить в кастрюлю с нагретой до 70 градусов водой. Стерилизовать 20 минут, закатать крышки, перевернуть и укутать на сутки.

**ЗАКУСКА ИЗ ХРЕНА, СВЕКЛЫ И ЧЕСНОКА**

1 Свеклу вымыть и отварить в течение 20 минут. Охладить и очистить, натереть на мелкой терке.

2 Корни хрена вымыть, очистить и измельчить в мясорубке. Чеснок очистить и мелко нарубить. Хрен смешать со свеклой и чесноком.

3 Уложить хрен со свеклой и чесноком в банки. Воду вскипятить, добавить уксус, соль и сахар. Кипятить 2 минуты. Залить маринадом овощи.

4 Банки накрыть прокипяченными крышками. Стерилизовать на водяной бане в течение 20 минут. Крышки закатать, банки перевернуть и укутать на сутки.

Ингредиенты:

500 г корней хрена
500 г столовой свеклы
4 зубчика чеснока

Для маринада:

400 мл воды
1 стакан уксуса 9%
1 ст. л. сахара
1,5 ст. л. соли

35
МИН

Ингредиенты:

1 кг грибов
 2 кг квашеной капусты
 200 г соленых огурцов
 100 г репчатого лука
 0,5 стакана растительного масла
 100 г томатной пасты
 50 мл уксуса 9%
 0,5 стакана сахара
 2 лавровых листа
 20 г соли
 Перец по вкусу

50
МИН

КОНСЕРВИРОВАННАЯ ГРИБНАЯ СОЛЯНКА

- 1 Квашеную капусту промыть и выложить в кастрюлю, добавить воды, 50 мл растительного масла, уксус и тушить полчаса. Затем добавить к капусте нарезанные кружками соленые огурцы, томатную пасту, соль, сахар, перец и лавровый лист
- 2 Грибы вымыть и почистить. Отварить в течение 15 минут. Откинуть на дуршлаг, нарезать кубиками. Лук очистить и мелко нарубить. Грибы и лук обжарить в оставшемся растительном масле.
- 3 Грибы и лук перемешать с капустой. Тушить овощи на слабом огне в течение 5 минут. Уложить все в банки, накрыть крышками и стерилизовать 20 минут с момента закипания. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.



ГРИБЫ В КИСЛО- СЛАДКОЙ ЗАЛИВКЕ

- 1 Грибы помыть, нарезать крупными кубиками, опустить в кипящую воду с разведенной лимонной кислотой и чайной ложкой соли на 5 минут
- 2 На дно банок положить лавровый лист. Уложить грибы, пересыпать горчицей и перцем. Лук нарезать кольцами. Морковь и хрен очистить, нарезать кружками. Лук, хрен и морковь выложить сверху на грибы.
- 3 Вскипятить воду, добавить уксус, соль и сахар. Залить этим маринадом грибы с овощами. Банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 20-25 минут при 100 градусах. Закатать крышками, перевернуть.

Ингредиенты:

1 кг грибов
 200 г лука
 100 г моркови
 100 г корней хрена
 1 ч. л. лимонной кислоты
 2 лавровых листа
 Сухая горчица, перец

Для маринада:
 150 мл воды
 0,5 стакана уксуса 6%
 30 г сахара
 20 г соли

15
МИН

*

Ингредиенты:

1 кг лука
 Сок половины лимона
 1 лавровый лист
 3-5 горчичных зерен
 2-3 горошины черного перца
 1 зубчик чеснока
 Паприка

Для маринада:
 1 л воды
 20 мл уксуса 9%
 15-20 г соли

20
МИН

*

МАРИНОВАННЫЙ ЛУК

1 Отобрать мелкие луковицы, почистить и залить 1 л воды с разведенным в ней лимонным соком. Довести до кипения.

2 Лук откинуть на дуршлаг и уложить в банки, пересыпая измельченным чесноком и специями.

3 Довести до кипения воду, влить уксус, добавить соль. Залить горячей маринад в банки. Банки закупорить герметически и стерилизовать при 100 градусах 7-8 минут. Перевернуть и укутать на сутки.

ЗЕЛЕНАЯ ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И МОРКОВИ

1 Баклажаны промыть, разрезать вдоль на 4 части. Обсыпать солью и оставить на 15-20 минут. Когда выделится сок, овощи отжать и промыть.

2 Перец промыть, удалить семена, разрезать пополам. Морковь очистить и разрезать по длине на 4 части. Баклажаны, перец и морковь пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть, разрезать пополам и измельчить в мясорубке. Лук очистить и мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета. Все овощи перемешать и тушить в течение полчаса.

3 Горячую икру разлить по банкам, накрыть крышками и стерилизовать 10-15 минут. Банки закатать, перевернуть и укутать на сутки.

Ингредиенты:

1 кг баклажанов
 300 г моркови
 500 г помидоров
 500 г зеленого болгарского перца
 200 г лука
 100 мл растительного масла
 Соль

45
МИН

**



Ингредиенты:

- 5 баклажанов
- 5 зубчиков чеснока
- 200 г грецких орехов
- 2 болгарских перца
- 1 пучок тимьяна
- Оливковое масло
- Перец чили

25
МИН



КОНСЕРВИРОВАННЫЕ РУЛЕТЫ ИЗ БАКАЛЖАНОВ

- 1** Баклажаны помыть и нарезать вдоль тонкими длинными пластинками. Опустить баклажаны в кипящую соленую воду на 5 минут. Откинуть на дуршлаг и охладить.
- 2** Мелко нарубить чеснок и чили. Орехи измельчить. Перец вымыть, удалить сердцевину и порезать кубиками. Все ингредиенты перемешать. Положить немного фарша на каждую пластинку баклажана и свернуть рулет.
- 3** Рулетики уложить в стерилизованную банку. Переложить веточками тимьяна и залить оливковым маслом. Оставить в темном прохладном месте на 4 недели.



ПЕРЕЦ ЗАПЕЧЕННЫЙ С БРЫНЗОЙ

- 1** Перец испечь в духовке при температуре 180-200 градусов в течение 15-25 минут. Остудить, очистить от кожицы и сердцевины с семенами, нарезать соломкой.
- 2** Брынзу нарезать мелкими кубиками и перемешать с растительным маслом деревянной ложкой. Добавить к сыру печеный перец и еще раз перемешать.
- 3** Уложить брынзу и перец в банки. Стерилизовать при 100 градусах в течение 20 минут. Банки закатать, перевернуть и укутать на сутки.

Ингредиенты:

- 5 кг болгарского перца
- 0,5 кг брынзы
- 250 мл растительного масла

35
МИН



**

Ингредиенты:

- 1 кг баклажанов
- 400 г помидоров
- 200 г моркови
- 1 пучок корней петрушки
- 1 пучок корней сельдерея
- 1 луковица
- 1 пучок зелени укропа
- 1 пучок зелени петрушки
- 1,5 ст. л. сахара
- 1 ч. л. муки
- 1 ст. растительного масла
- 3 шт. душистого перца
- 3 шт. черного перца
- 1 ст. л. соли

25
МИН



**

COTE

- 1** Баклажаны вымыть и нарезать кружками. Обжарить с двух сторон на растительном масле до полуготовности. Лук очистить и нарезать кольцами, обжарить до золотистого цвета. Коренья очистить и нашинковать соломкой, потушить до полуготовности. Зелень мелко нарубить и смешать с обжаренным луком и кореньями. Посолить.
- 2** Помидоры вымыть и пропустить через мясорубку. Добавить к пюре сахар, соль, перец и муку, проварить соус несколько минут на слабом огне.
- 3** Немного томатного соуса налить на дно банок. Уложить баклажаны до половины банок, затем выложить сверху слой лука с зеленью, потом снова уложить слой баклажанов и залить все соусом. Стерилизовать при 100 градусах 10-15 минут и герметично закрыть. Банки перевернуть и укутать до остывания.



ПАШТЕТ МЯСНОЙ

- 1** Шпик нарезать кубиками и растопить на сковороде, пока не выйдет жир. Свиному и телятину нарезать небольшими кусочками и обжарить в жире от шпика. Лук очистить и мелко нашинковать.
- 2** Мясо сложить в чугунок, влить 2 стакана воды, добавить измельченный лук. Посолить, поперчить, положить лавровый лист. Тушить мясо до готовности. Печень нарезать и обжарить в жире. В образовавшемся после тушения мяса соке замочить хлеб. Свиному, говядину, печень и хлеб дважды пропустить через мясорубку. Затем в фарш вбить яйца, посолить и перемешать.

- 3** Горячий паштет разложить по стерилизованным банкам и укупорить. Стерилизовать при 100 градусах: 0,5 л - 1,5 часа, 1 л - 2 часа. Через сутки повторить стерилизацию еще раз.

Ингредиенты:

- 500 г свиной вырезки
- 600 г телятины
- 400 г свиного шпика
- 400 г свиной печени
- 200 г лука
- 200 г черствого хлеба
- 1-2 яйца
- 5-6 горошин душистого перца
- 2 лавровых листа
- 3 ст. л. соли

1
ЧАС



