



**блюда и консервы**  
—••—  
**Заготовки из**  
**огурцов, капусты,**  
**баклажанов,**  
**грибов**  
—••—

Блюда и консервы

**Заготовки из огурцов,  
капусты, баклажанов, грибов**

«ЭКСМО»

2013

Заготовки из огурцов, капусты, баклажанов, грибов / «Эксмо»,  
2013 — (Блюда и консервы)

В книге представлены рецепты соленых и маринованных огурцов, баклажанов и грибов, а также кислой капусты. Только простые рецепты традиционных и оригинальных блюд. Показано время приготовления. Даны советы по приготовлению.

## Содержание

Соленые огурцы с красной смородиной	5
Огурцы, засоленные по-чешски	7
Конец ознакомительного фрагмента.	9

# Автор-составитель С. Иванова Блюда и консервы. Заготовки из огурцов, капусты, баклажанов, грибов

## Соленые огурцы с красной смородиной

время приготовления: 40 мин



### Состав

2 кг огурцов  
300 г красной смородины  
25 г зелени укропа  
25 г зелени петрушки  
10 г листьев хрена

- 2 г вишневых листьев
- 1 г листьев черной смородины
- 30 г чеснока
- 0,2 г черного горького перца
- 0,2 г душистого перца
- 1,2 л воды

#### **Приготовление**

1. Огурцы, плоды смородины, очищенные зубчики чеснока и зелень вымыть. Огурцы замочить на 2 ч. Зубчики чеснока и зелень мелко нарезать.

2. Половину специй, зелени и чеснока положить на дно банки. Банку заполнить огурцами и смородиной, чередуя слои: слой огурцов, слой смородины и т. д. Сверху уложить оставшиеся специи.

3. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль и прокипятить 3–5 мин, остудить и профильтровать.

4. Банки залить остывшим рассолом, выдержать 5 дней при комнатной температуре, накрыв прокипяченными крышками. Крышки снять после окончания брожения и прокипятить. Удалить плесень и при необходимости долить рассол.

5. Банки закрыть крышками и поставить при 0 °С в прохладное место.

## Огурцы, засоленные по-чешки

время приготовления: 35 мин



### СОСТАВ

1 кг огурцов  
300 г моркови  
2 луковицы  
1 корень хрена  
1–2 стебля укропа с семенами

### Для заливки:

на 1 л воды – 1 ст. л. соли  
2–3 ст. л. сахара  
2–3 лавровых листа  
по 5 горошин черного и душистого перца

1/4 ч. л. лимонной кислоты

**Приготовление**

1. Огурцы вымыть, вымачивать в течение 2 ч в холодной воде.
2. Морковь нарезать кружочками. Лук и корень хрена измельчить. Укроп измельчить.
3. Огурцы и морковь плотно уложить в банки, пересыпая луком, хреном и укропом.
4. Воду смешать с солью и сахаром, довести до кипения, добавить специи и лимонную кислоту, кипятить в течение 10–12 мин, процедить.

## **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.