

КАБАЧКИ
БАКЛАЖАНЫ
ПЕРЦЫ



*Лучшие рецепты
консервирования*



Кабачки, баклажаны, перцы

Острые кабачки

5 кг кабачков,
3 л томатного сока,
1 кг болгарского перца,
100 г чеснока,
2 ст сахара,
2 ст. растительного масла
150 мл уксуса,
4 ст л. соли

Смешать томатный сок, сахар, растительное масло, уксус, соль, довести до кипения. Измельчить кабачки и болгарский перец, поместить в кипящую смесь, довести до кипения и проварить 20—30 мин, добавить измельченный чеснок. Кипящую смесь разложить по стерилизованным банкам и закатать

«Огород»

Капусту разрезать на части, морковь залить кипятком на 15 мин. Разложить по банкам капусту, морковь, целый лук, болгарский перец, огурцы (большие разрезать), нарезанные кабачки, бурые помидоры, хрен, укроп.

Рассол

10 ст. воды,
неполный 1 ст. уксуса,
10 ст. л. сахара, 10 ч. л. соли
0,5 горького перца

Залить горячим рассолом овощи, стерилизовать 5—7 мин. Закатать, укутать.

Маринованные кабачки «Нежность»

На 1 литровую банку —
1 небольшая морковь,
1 луковица,
1 сладкий перец,
1 помидор,
1—2 зубка чеснока,
веточки укропа,
кабачки — столько, чтобы заполнить банку

Маринад

на 7 литровых банок —
2,2 л. воды,
1 ст. сахара,
1,5 ст. 6 %-го уксуса,
1,5 ст. растительного масла,
3 ст. л. соли.

Кабачки нарезаем кружочками толщиной в палец, сладкий перец — кольцами или соломкой, помидор — дольками. Зубки чеснока кладем в банки целыми.

Банку заполняем, положив на дно пару веточек укропа и выкладываем ингредиенты слоями

1-й — кабачки, 2-й — перец, 3-й — помидор, 4-й — лук. Заливаем закипевшим маринадом. Стерилизуем

25 мин. Закатываем.



Домашние заготовки

Закуска из кабачков «Острая»

Мелкие кабачки нарезать кружочками, сложить в миску, дать постоять. Затем обжарить на растительном масле. Обмакнуть каждый кружочек в уксусе и все уложить в банки, пересыпая мелко нарезанным чесноком. Стерилизовать банки емкостью 0,5 л. — 15 мин.

Закатать.

Кабачки или патиссоны с рисом

*1 ведро молодых кабачков
или патиссонов,*

2 кг помидоров,

2 ст. риса,

2 ст. л. соли,

1 кг лука,

80 г сахара,

1 л. растительного масла,

100 мл уксуса

Кабачки нарезать кружочками, поджарить на масле, лук, нарезанный кольцами, обжарить. Из помидоров приготовить томатный соус. Рис проварить 20 мин, положить в томатный соус и еще варить 15 мин, добавить лук, кабачки и специи, все перемешать и варить еще 15 мин. Разложить по стерилизованным банкам, закатать, хранить в подвале.

Кабачки с овощным фаршем в томатном соусе

*На 10 пол-литровых банок —
6,7 кг кабачков,*

13 кг моркови,

225 г репчатого лука,

135 г белых корнейев

*(сельдерея, петрушки,
пастернака),*

25 г зелени сельдерея

или петрушки и пастернака,

70 г соли,

2,7 кг свежих помидоров,

520 г растительного масла,

5 г черного молотого перца

Кабачки помыть, почистить, нарезать кружочками толщиной 15—20 мм и обжарить на растительном масле. Морковь, белые корниев, зелень почистить, нарезать и все, кроме зелени, обжарить на прокаленном растительном масле. В обжаренные овощи добавить зелень Кабачки охладить и разложить по банкам. На дно банки налить немного томатного соуса, а затем выложить туда обжаренные овощи (до середины банки), на них — обжаренные кабачки. Сверху залить горячим (80 °С) томатным соусом. Наполненные банки поставить в емкость с нагретой до температуры 60—70 °С водой для стерилизации пол-литровые банки стерилизовать 50 мин, литровые — 90 мин.

Кабачки, баклажаны, перцы

Молодые кабачки «Осень на столе»

Маринад.

2,5 л. воды,
4 лавровых листа,
6 горошин душистого перца,
1 ст. сахара,
0,5 ст. соли,
0,5 бут уксуса

В чистые банки уложить укроп, 5 зубков чеснока, 3—4 морковки, нарезанные колечками, крупно нарезанные с кожурой кабачки и 2-ю часть стручкового перца.

Маринад закипятить и залить им кабачки, поставить в подготовленную горячую воду и прокипятить 10 мин. Закатать и укутать до полного остывания

Кабачки в помидорном соку

3 кг кабачков,
4—5 красных сладких перцев — нарезать соломкой,
1,5 л. томатного сока,
1 ст. сахара,
по 200 мл
растительного масла, уксуса,
3 ст. л. соли,
100 г измельченного чеснока,
2 горьких перца,
петрушка, укроп

Варить 20 мин, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Выход 5 литровых банок,

Кабачки «Молоденькие»

10 кг кабачков нарезать кружочками с толщиной в палец. На дно банки положить 3 зубка чеснока, 4 колечка горького перца, 3—4 горошины душистого перца. Уложить нарезанные кабачки, положить по веточке петрушки, укропа, сверху — 1 лавровый лист.

Сироп на 4 л. воды —
2 рюмки сахара с горкой,
2 рюмки соли без горки

Поставить на огонь. Когда закипит, выключить, добавить 0,5 л 9 %-го уксуса. Разлить по банкам, накрыть крышками, стерилизовать 10 мин. Как только появятся в банке пузырьки, подождать 10 мин, потом закатать, укутать

Консервированные кабачки

Кабачки нарезать кружочками и уложить в 3-литровые банки, добавить зелень петрушки и укропа, 5 горошин перца, чеснок, лавровый лист (на одну 3-литровую банку).

Маринад на 1 л. воды —
2 ст. л. соли, 3 ст. л. уксуса,
1 ст. л. сахара

Стерилизовать 10 мин.
Закатать.

Домашние заготовки

Перец-ассорти

Перец нарезаем кольцами шириной 1 см, кабачки (цуккини) — тонкими кольцами, яблоки — дольками. Все бланшируем 3—5 мин в растворе по 1 части меда, яблочного сока или уксуса, воды. Соли берем 30 г на 1 л. воды. Все укладываем в банки и заливаем этим же кипящим раствором. Закатываем.

Лечо с кабачками

2 кг кабачков,
5 ст. сладкого перца
10 помидоров,
10 луковиц,
350 г томатной пасты
или томатного соуса,
1 ст. растительного масла,
1 ст. сахара,
1 ст. л. соли,
1 ст. л. 9 %-го уксуса

Очистить и нарезать кубиками кабачки, перец соломкой, лук — полукольцами помидоры — дольками

Приготовить соус к 1 л. воды добавить томатную пасту, растительное масло, сахар, соль и уксус. Поместить в полученный соус кабачки и варить 10 мин.

Через 10 мин добавить перец, помидоры и лук. Проварить 10 мин и разложить по стерилизованным банкам

Кабачки

Кабачки нарезаем кружочками, укладываем в 3-литровую банку, заливаем кипящим раствором по 1 ст. растительного масла, сока красной свеклы, яблочного сока, 3 г лимонной кислоты, 1 ст. л. растертых в порошок семян укропа. Закатываем.

Салат из кабачков с помидорами

2 кг кабачков,
5 больших красных помидоров,
100 больших луковиц,
5—6 стручков болгарского перца,
1 ст. воды,
1 ст. растительного масла,
1 ст. томатной пасты,
1 ст. л. уксусной эссенции
или 8 ст. л. уксуса,
1 ст. сахара

Нарезать по отдельности кольцами лук и помидоры, нарезать соломкой кабачки и перец. В глубокой посуде смешать воду, растительное масло, томатную пасту, уксус, сахар, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить кабачки и проварить 10 мин. Затем всыпать лук, проварить, помешивая 10 мин. Добавить болгарский перец, варить еще 10 мин, добавить помидоры и опять проварить 10 мин. Разложить по банкам, закатать и укутать.

Кабачки, баклажаны, перцы

«Вкусные» кабачки

На литровую банку нарезанных кубиками кабачков —
1 ст. л. соли,
0,5 ст. уксуса (100 мл),
0,5 луковицы,
0,5 морковки,
6 зубков чеснока,
10 горошин черного перца,
маленький кусочек горького перца

Стерилизовать 20 мин.

Кабачки по-корейски

2 кг чищенных кабачков,
по 5 морковок,
красного сладкого перца,
1 средняя головка чеснока,
специи для корейской моркови
(можно и другие)

Маринад.

1 ст. сахара,
1 ст. уксуса,
1 ст. растительного масла,
2 ст. л. соли

Кабачки и морковь натереть на корейской терке, перец нарезать соломкой, чеснок натереть на мелкой терке — все разложить по стерилизованным банкам и поставить в холодильник на 5 ч.

Чеснок, специи, кабачки, морковь залить маринадом и перемешать. Стерилизовать литровые банки 25 мин и закатать

Кабачковый сок с лимоном

Кабачки и лимон вымыть, обдать кипятком. Из кабачков отжать сок (кабачков нужно столько, чтобы сока получилось 3 л). Лимон вместе с кожурой нарезать мелкими кубочками, удалить семена. Залить кабачковым соком. Смесь довести до кипения, кипятить 5 мин, налить в стерилизованную 3-литровую банку и закатать

Морковно-кабачковый сок с крыжовником

Из хорошо вымытых морковки и кабачков отжать сок по 1 л. морковного и кабачкового сока. Ягоды крыжовника (1,5 кг) залить частью кабачкового сока, довести до кипения и протереть через сито. Добавить морковный сок и оставшуюся часть кабачкового сока, 200 г сахара (можно и без сахара). Довести смесь до кипения, кипятить 5 мин, разлить в стерилизованные банки, закатать.



Домашние заготовки

Кабачки (огурцы)

«Вкусные»

Кабачки нарезать, разложить по банкам, добавить зелень, укроп, лавровый лист, перец горошком, чеснок, хрен. Залить маринадом и стерилизовать литровые банки 10—12 мин. Таким же маринадом можно залить нарезанные огурцы (можно использовать большие), добавив много зелени, по без чеснока и хрена. Получится очень вкусный салат и отменная закуска

Маринад на 2 л. воды -
300 мл уксуса,
по 100 г сахара, соли

Кабачковое ассорти

6 кг кабачков очистить, нарезать кубиками, 10 морковок натереть на крупной терке, 3 головки чеснока мелко нарезать, 15 сладких перцев — соломкой, горький (количество по вкусу) — измельчить.

Овощи перемешать, добавить 50 г соли, 100 г сахара, 0,5 л. растительного масла, 200 мл 6 %-го уксуса и 0,5 л. томатного сока. Довести до кипения, после этого тушить 40 мин. Разложить по стерилизованным банкам, закатать



Кабачки в соке красной свеклы

1 ст. сока красной свеклы,
1 ст. яблочного сока,
2 г аскорбиновой кислоты
или 3 г лимонной,
1 ст. растительного масла,
1 ст. л. семян укропа

Молодые кабачки без семян очистить от кожицы, нарезать кружками. Разложить по банкам. Приготовить заливку из сока красной свеклы и яблочного сока с добавлением растительного масла, аскорбиновой и лимонной кислоты, растертых семян укропа. Кипящей заливкой залить кабачки и сразу закатать.

Кабачки по-украински

Кабачки нарезать кружочками, не чистить и обжарить до золотистого цвета. 300 г чеснока пропустить через чесночницу, мелко нарезать по 1 большому пучку укропа и петрушки. На дно стерилизованной пол-литровой банки налить 50 г растительного масла и столько же 6 %-го уксуса. Уложить кабачки, предварительно посолив, попеременно с чесноком и зеленью. Накрыть крышками и стерилизовать 25 мин. Закатать и укутать до полного охлаждения.

Кабачки, баклажаны, перцы

Консервированные кабачки

5 кг кабачков,
0,5 кг моркови,
250 г растительного масла,
250 мл уксуса,
3 ст. л. соли,
1 ст. сахара,
100 г чеснока,
3,5 ст. воды,
петрушка, укроп.

Кабачки, морковь и чеснок измельчить, сложить в кастрюлю. Залить водой, добавить соль, сахар и растительное масло. Поставить на огонь и варить до готовности. В конце варки добавить уксус, укроп и петрушку.

Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Кабачки, как грибы

3 кг кабачков,
150 г чеснока,
150 г уксуса,
150 г растительного масла,
1,5 ст. л. соли,
3 ст. л. сахара,
большой пучок зелени

Кабачки нарезать кубиками и смешать со всеми остальными компонентами. Хорошо перемешать в тазу и оставить на 6 ч, потом разложить в банки и стерилизовать 20 мин с момента закипания (литровые банки)

Салат «Загадка»

3 кг кабачков,
очищенных ют кожуры
и семечек,
0,5 кг моркови,
0,5 кг мелко нарезанного лука

Кабачки и морковь натереть, добавить по 1 ст. сахара, растительного масла, уксуса, 3 ст. л. соли, 2 головки чеснока, пропущенные через чесночницу.

Все смешать, поперчить и оставить на 2,5 ч, а затем разложить по пол-литровым банкам. На дно банок положить перец горошком и лавровый лист.

Стерилизовать 15—20 мин. Закатать.

Выход 9 пол-литровых банок.

Кабачки в своем соке

3 кг кабачков (кружочками),
1 ст. сахара,
1 ст. уксуса,
2 ст. л. соли,
1 ст. растительного масла,
(только магазинное)

Тушить 25 мин, добавить приправу

Приправа.

3 головки чеснока,
1 горький перец
(через мясорубку)

Тушить еще 10 мин. Закатать.

Домашние заготовки

Кабачки с морковкой

1 кг морковки,

5 кг кабачков,

3 луковицы,

по 1 ст. воды,

растительного масла,

1 ст. сахара,

3 ст. л. соли

1,5 рюмки уксуса

Все овощи нарезать, а морковь натереть. Перемешать с маслом и сахаром. Варить 35 мин, добавить перец, лавровый лист. За 10 мин до готовности влить уксус. Горячий салат разложить в банки и закатать.

Закуска из кабачков

6 кг кабачков,

0,5 л. растительного масла,

0,5 л. 9 %-го уксуса,

1 ст. сахара,

1 ст. измельченного чеснока,

100 г (1 большой пучок)

мелко нарезанного укропа,

5 ст. л. с верхом соли,

1 ч. л. черного молотого перца

Кабачки нарезать небольшими кубиками, залить растительным маслом, уксусом, добавить сахар, соль, чеснок, укроп и перец. Перемешать и оставить на сутки. Периодически помешивать. Затем разложить по пол-литровым банкам и стерилизовать) 10—15 мин. Закатать и укутать.

«Кабачки-бананчики»

Молоденькие кабачки помыть, очистить от кожуры, разрезать вдоль на 4 части (будут похожи на бананы), удалить семена. В подготовленном виде их должно быть 6 кг.

Приправа 1 кг морковки — натереть на терке, 1 кг болгарского перца, 1 - 2 (по вкусу) стручка горького перца — мелко нарезать, 300 г чеснока - пропустить через чесночницу, добавить 100 г соли, 200 г растительного масла, 200 мл уксуса. Все перемешать.

Сложить слоями в эмалированную посуду, каждый слой кабачков пересыпать приправой. Сверху должен быть слой кабачков разрезом вниз. Накрыть салфеткой, положить гнет и поставить в прохладное место (но не в холодильник) на сутки. Затем разложить в литровые банки и стерилизовать 15 мин. Закатать.

Кабачки в яблочном соке

Кабачки нарезать стружкой. Укладывать в трехлитровую банку, залить кипящим раствором 1 ст. яблочного сока, 1 ст. растительного масла, 1 ст. воды, 30 г сахара, 30 г соли, 50 г тертого чеснока. Закатать.

Кабачки, баклажаны, перцы

Салат из кабачков

На 5 кг кабачков —
0,5 кг моркови,
нарезанной соломкой,
0,5 кг лука,
нарезанного полукольцами,
0,5 л растительного масла,
200 г сахара,
200 мл уксуса,
3 ст. л. соли,
100 г чеснока

Обжарить морковь и лук до золотистого, цвета, высыпать в кастрюлю, туда предварительно положить нарезанные кабачки, перемешать. Поставить настояться на 1,5 ч. под крышкой, потом варить 20 мин. Разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

Консервированная грибная закуска «Пальчики оближешь»

Лучше брать незрелые кабачки длиной до 20 см. Кабачки нарезать кружочками (1,5—2 см), запанировать в муке с солью и обжарить на топленом или сливочном масле с обеих сторон до образования корочки.

У грибов (белые, маслята, опята, подосиновики и др.) отделить шляпки от ножек. Шляпки бланшировать в кипящем соленом растворе (20 г соли на 1 л воды) 2—3 мин. Влить в кастрюлю

жир на сковороду и 3—4 мин тушить, чтобы испарилась влага. Затем добавить топленое или сливочное масло и обжарить до готовности. Добавить грибы в кабачки, размешать и тушить 5—8 мин. Красные помидоры нарезать кружочками, посолить, поперчить и обжарить, добавить к кабачкам и грибам, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки, кинзы (можно без зелени) и тушить еще 3—5 мин. Разложить в подготовленные пол-литровые банки и стерилизовать при температуре 100 °С 35 мин. Сразу же закатать.

Кабачки обжаренные

Кабачки,
15 г чеснока,
10 г укропа,
1 ч. л. соли,
3 ст. л. уксуса,
3 ст. л. растительного масла

Кабачки нарезать кружочками, обжарить и разложить, чтобы остыли. В чистую банку положить перец горошек, подсолнечное масло, укроп, чеснок, уксус, соль (чеснок надо растереть с солью) и обжаренные кабачки.

Стерилизовать литровые банки 40 мин. Закатать.

Домашние заготовки

Салат «Фантазия»

Нарезать кружочками по 1 кг кабачки, огурцы, морковь, зеленые помидоры и сладкий перец. Слойми уложить в банку и залить горячим маринадом.

Маринад:

1,5 л. воды,
80 г соли (4 ст. л.)
100 г сахара (5 ст. л.)
и 220—250 г уксуса

Стерилизовать литровые банки 15—20 мин.

Кабачки с морковью и перцем

3,5 кг кабачков очистить от кожицы, нарезать кубиками, посолить (чтобы стекла вода). 1 кг перца нарезать соломкой, 1 кг морковки натереть на терке, 1,5 кг помидоров пропустить через мясорубку, 100 мл уксуса, 100 г соли, 200 г сахара, 1 ст. растительного масла.

Сначала прокипятить помидоры (около 10 мин), затем кладем морковь — пусть кипит 10 мин, потом положить кабачки и все остальное. Кипятить 30 мин. За 10 мин до конца варки положить чеснок (по вкусу). Разложив в стерильные банки, закатать.

Маринованные кабачки

Выход 10 банок по 0,5 л

Маринад.

1,5 л. воды,
100 г соли, 100 г сахара,
100 г уксуса (150 г —
надо пробовать)

Стерилизовать банки по 0,5 л. 10 мин.

15 г корня хрена,
30 г укропа,
20 г петрушки,
3 г перца стручкового горького,
20 г чеснока,
10 лаврушек,
20 горошин перца,
20 звездичек.

Ассорти «Тучка»

Вэмалированную кастрюлю слоями сложить отварную спаржевую фасоль, нарезанные дольками огурцы, чеснок, перец острый, отварные и нарезанные кубиками баклажаны, кабачки, дольки перца сладкого, зелень.

Залить теплым рассолом: 3 л. воды, 150 г соли. Сверху поставить груз на 3 дня. На 4-й день овощи перемешать, разложить в 3-литровую банку, залить рассолом (недоливая 10 см до верха) Стерилизовать до тех пор, пока рассол не поднимется до верха банки. Закатать, укутать.

Кабачки баклажаны, перцы

Кабачки в заливке

6 небольших кабачков очистить от кожуры и семян, нарезать полукольцами толщиной 3—5 см.

Приготовить заливку: 1 л. воды, 1 ст. сахара, 1 ст. томатного соуса, 1 ст. растительного масла, 1 ст. 9 %-го уксуса, 3 ст. л. соли. В кипящую заливку положить кабачки, кипятить 12 мин, добавить головку измельченного чеснока и проварить еще 3 мин. Разложить в стерилизованные банки и сразу закатать.

Салат «Тещин язык»

Пропустить через мясорубку 3 морковки и 1—2 горьких перчины (по вкусу). Добавить 100 г чеснока.

Маринад.

1 ст. растительного масла,
2 ст. л. соли,
0,5 ст. уксуса,
1 ст. сахара закипятить,
добавить 0,5 л. томатного соуса

Добавить 3 кг кабачков и кипятить 20 мин. Разложить по банкам и закатать. Кабачки брать некрупные и нарезать их по косой (как сухую колбасу) толщиной не более 0,5 см.

В готовом виде они будут напоминать «язычки».

«Овощное ассорти»

Овощи

огурцы, помидоры,
перец сладкий,
кабачки, патиссоны.

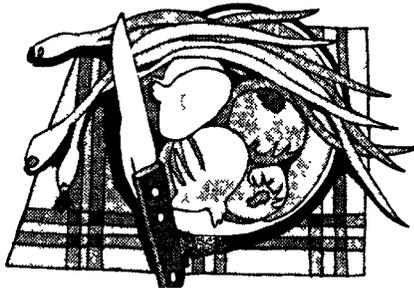
На дно 3-литровой банки положить зелень и специи. Помидоры проколоть, чтобы не лопались при стерилизации

Кабачки и патиссоны пробланшировать в кипящей воде 5 мин и охладить. Огурцы в банку поставить вертикально, патиссоны, кабачки, перец — снизу, а между ними — зелень.

1,5 л. воды,
4 ст. л. сахара,
2 ст. л. соли,
1,5 ч. л. лимонной кислоты

Кипятить 3 мин. Охладить до 60 °С. Залить банки рассолом. Накрыть крышками и поставить в горячую воду, нагреть до 85 °С и выдержать так 25 мин.

Затем закатать банки и охладить в холодной воде.



Домашние заготовки

Кабачки с яблочным соком

Кабачки натереть на крупной терке, уложить в литровые банки, залить кипящим маринадом. Укупорить и укутать до полного остывания.

Маринад.

1 ст. яблочного сока,
1 ст. растительного масла,
1 ст. воды,
30 г сахара, 30 г соли,
50 г тертого чеснока

Выход — 3 трехлитровых банки

Перец с яблоками и кабачками

Перец и кабачки нарезать кольцами толщиной 1 см, яблоки — дольками (без сердцевины). Бланшировать 3—5 мин в рассоле.

Рассол.

по 1 части меда,
яблочного уксуса
(или сока)
и воды

На каждый литр заливки — 30 г соли. Затем разложить по стерилизованным банкам и залить этим же кипящим рассолом. Закатать.

Кабачки в томате

3 л. томатного сока,
300 г сахара,
200 г соли,
250 мл уксуса,
0,5 л. растительного масла

Добавить в эту смесь нарезанные укроп и петрушку. Поставить на огонь. Добавить чеснок, натертый на крупной терке, лавровый лист, горький перец. Как только закипит, опустить кабачки и проварить 10 мин. Выключить огонь и остудить на 20 мин. Стерилизовать или ошпарить банки и крышки.

Кабачковая икра

250 мл томатного соуса,
250 г растительного масла,
100 мл уксуса,
100 г сахара,
1 ст. л. соли,
0,5 ч. л. паприки,
3 кг тертых на мелкой терке
кабачков



Кабачки тушить 1 ч, затем добавить все остальные продукты и тушить еще 1 ч. Добавить 50 г натертого чеснока и тушить 15 мин. Варить в банках 1 ч.

Кабачки, баклажаны, перцы

Кабачки в шашлычном соусе

На 6 кг кабачков —
по 1 ст. уксуса,
растительного масла и сахара,
2 ст. л. соли,
2 б (по 0,5 л)
шашлычного соуса

Кабачки нарезать кружочками, посыпать солью и оставить на 20 мин. Добавить остальные ингредиенты и варить 20 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат из кабачков с перцем

3,5 кг кабачков (без кожицы и семян) нарезать кубиками. Перемешать со 100 г соли, оставить на 30 мин, чтобы стекла вода. 1 кг сладкого перца нарезать кубиками, 1 кг морковки натереть, 1,5 кг помидоров пропустить через мясорубку. Смешать 1 ст.

растительного масла, 100 мл уксуса, 100 г сахара, нагреть, 1,5 кг помидоров пропустить через мясорубку. Смешать 1 ст.

растительного масла, 100 мл уксуса, 100 г сахара, нагреть, положить помидоры и кипятить 5 мин, добавить морковь, варить 10 мин, добавить кабачки и перец, варить 20 мин, добавить чеснок по вкусу и кипятить еще 10 мин. Разложить по банкам и закатать. Выход 11 пол-литровых банок.

Пикули

1/3 банки заполнить крупно нарезанной капустой. Положить небольшие помидоры, огурцы, болгарский перец, кабачки (маленькие). Затем сверху положить по 3 маленьких луковички, по 2 зубка чеснока, лавровых листка, бутона гвоздики, 4 горошины черного перца. Два раза залить, а на 3-й залить маринадом и закатать.

Маринад, на 1 л. воды -
2 ст. л. соли,
3 ст. л. сахара,
0,5 ст. 6 %-го уксуса.

«Кабачата» с майонезом

4 кг кабачков,
по 6,5 кг моркови и лука,
4 ст. л. соли,
7 ст. л. сахара,
250 г майонеза,
250 мл 9 %-го уксуса,
250 г растительного масла,
1 п. молотого черного перца

Кабачки нарезать мелкой соломкой, морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. Все ингредиенты смешать, разложить по стерилизованным банкам.

Стерилизовать 40 мин.

Закатать.

Выход 4—5 литровых банок

Домашние заготовки

Маыджэ (сотэ)

1,5—2 кг кабачков,
по 1 кг баклажанов,
красного болгарского
перца,

0,5 кг репчатого лука,
1,5 ст. растительного масла
и 2 л. томатной пасты
домашнего приготовления

Овощи помыть. На растительном масле обжарить до золотистого цвета лук, туда добавить мелко нарезанные кабачки и тушить до полуготовности. Затем положить мелко нарезанные баклажаны, через 5 мин — мелко нарезанный перец, тушить 10—15 мин. Влить томатную пасту, посолить по вкусу. В томатную пасту перед окончанием варки добавить на 3 л. томата — 5 таблеток мелко растертого аспирина. С томатной пастой варить около 10 мин, сотэ кипящим разложить по горячим банкам, закатать.

Баклажаны «Грибные»

Баклажаны помыть, обрезать хвостик, бросить в кипящую воду, довести до кипения, дать покипеть 3 мин, вытащить, сложить в миску. Каждый баклажан наколоть вилкой 2—3 раза. Разложить по стерилизован-

ным литровым банкам. В банку положить 1 зубок чеснока, 2—3 горошины душистого перца, 3—4 лавровых листа, залить горячим рассолом, стерилизовать 15 мин.

1,5 л. воды,
по 2 ст. л. сахара, соли,
200 мл уксуса

Количество рассола рассчитано на 4 литровых банки

На стол подавать баклажаны, нарезанные небольшими кусочками.

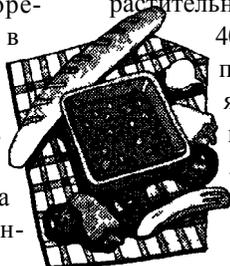
Салат из баклажанов

6 кг баклажанов разрезать вдоль до половины и проварить 5 мин в кипящей соленой воде. Откинуть на сито и дать остыть. Нарезать кубиками.

По 1 кг лука, болгарского перца, моркови, 1 ст. чеснока, пучок петрушки, 2 стручка жгучего перца — отдельно мелко нарезать.

Смешать все и добавить 0,5 л. растительного масла,

400 мл уксуса, соль по вкусу. Дать постоять 4 ч, периодически помешивая. Разложить по банкам и закрыть капроновыми крышками.



Кабачки, баклажаны, перцы

Баклажаны «Кобра»

5—6 баклажанов нарезать кружочками, посолить, дать постоять 2 ч, чтобы ушла горечь.

Приправа. 10-15 горьких перцев, 20—25 сладких перцев, 1 б (0,5 л) чеснока — пропустить через мясорубку, добавить 200 мл уксуса, 300 г растительного масла, укроп по вкусу, по 1 пучку укропа и петрушки

Каждый кусочек опустить в приправу и разложить по банкам.. Стерилизовать 20 мин.

«Адская» приправа

4 кг баклажанов,
20 головок чеснока,
по 10 стручков сладкого
и горького перца,
0,5 л. 9 %-го уксуса,
соль — по вкусу

Баклажаны нарезать кружками и поджарить до золотистой корки на большом количестве растительного масла. Сложить их в большую миску и перемазать каждый слой составом пропущенным через мясорубку перец, чеснок, заправить уксусом и солью. Накрыть крышкой и положить под гнет. Оставить под гнетом на 3 дня в прохладном месте. Через 3 дня разложить по банкам и закрыть капроновыми крышками, посыпав их предварительно сухой горчицей.

«Острые пальчики»

5 кг баклажанов очистить и нарезать пальчиками. Развести в 2 л. воды 1 ст. л. соли и залить этим раствором баклажаны, дать постоять 2 ч. 10 болгарских перцев, 2 жгучих перца, 1 ст. пропущенного через чесночницу чеснока пропустить через мясорубку. 500 г растительного масла закипятить и перемешать с пропущенным через мясорубку перцем и чесноком. Слить воду с баклажанов. 2 л. воды, 1 ст. сахара, 0,5 л. уксуса кипятить 25 мин вместе с баклажанами. Смешать все ингредиенты и, дав закипеть, разлить по стерилизованным банкам и закатать.

«Закусочка»

Неочищенные баклажаны нарезать кружочками толщиной в 2 см и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки. Сладкие перцы и крепкие спелые помидоры тоже нарезать крупными кружками. Измельчить укроп, чеснок, петрушку. В стеклянную банку выложить ингредиенты слоями - зелень, баклажаны, перец, помидоры, снова зелень и т. д. Все хорошо утрамбовать деревянной ложкой, накрыть крышкой и стерилизовать 15 мин, закатать

Домашние заготовки

Баклажаны в аджике

5 кг баклажанов нарезать кольцами, хорошо посолить и оставить на 2 ч. Затем отварить в 3 л. воды, добавив 0,5 л. уксуса и 300 г сахара.

Аджика.

1 л томатного сока,
0,5 л. растительного масла,
2 головки чеснока,
2 горьких перца,
5 стручков салатного перца —
все пропустить
через мясорубку.

Дать покипеть 10 мин

Вареные баклажаны вынуть, положить в миску, залить аджикой и перемешать. Разложить по банкам и закатать.

Баклажанная закуска

В равных пропорциях взять лук, морковь, сладкий перец, все нарезать, пережарить на растительном масле, добавить мелко нарезанные очищенные сырые баклажаны. Добавить натертые помидоры, после тушить. Соль и молотый черный перец положить по вкусу.

Баклажанную закуску разложить по горячим банкам и закатать. Желательно на сутки банки укутать одеялом.

Баклажаны с фасолью

1 кг моркови — натереть, по 1 кг лука, сладкого перца, баклажанов — нарезать; 2 кг помидоров — пропустить через мясорубку. 1 б (1 л) фасоли варить до готовности.

Все смешать, добавить 0,5 л. растительного масла, 100 г сахара, соль по вкусу, тушить 1 ч.

Разложить по подготовленным банкам, закатать.

Вкусные баклажаны

Баклажаны помыть, нарезать кружочками толщиной 0,5 см, посолить, оставить на 2 ч.

Мелко нарезать укроп и петрушку, чеснок пропустить через чесночницу. Налить в тарелку уксус.

Баклажаны сполоснуть от выделившегося сока, отжать, если надо, еще подсолить и обжаривать на растительном масле с обеих сторон. На сковороду выложить в один слой. Каждый горячий кружок баклажана обмакивать в уксус и складывать в стеклянную банку или эмалированную посуду. Каждый слой пересыпать измельченным чесноком и зеленью. Закрыть капроновыми крышками, хранить в холодильнике.

Кабачки, баклажаны, перцы

«Грибы» по-ташкентски

5 кг баклажанов,
200 г чеснока,
400 г растительного масла,
5 пучка зелени

Баклажаны почистить, нарезать кубиками, варить 5—10 мин в маринаде. Откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Смешать с тертым чесноком и мелко нарезанной зеленью. Влить прокаленное масло. Разложить по банкам. Стерилизовать литровые банки 20 мин

Маринад.

1 л. воды,
по 1 ст. л. соли,
уксусной эссенции

Салат

«Багряная осень»

5 кг баклажанов,
10 болгарских перцев,
1—2 помидора,
4 стручка горького перца,
200 г чеснока,
0,5 л. растительного масла,
0,5 л. 6 %-го уксуса,
по 1,5 ст. л. соли, сахара

Масло с уксусом, солью и сахаром хорошенько смешать, взбить до светлого цвета. В этой смеси обжарить до готовности нарезанные кружочками баклажаны. Отдельно в этой смеси обжарить болгарский

перец, нарезанный кружочками, мелко нарезанный горький перец и чеснок. Затем все плотно разложить по стерилизованным банкам слоями холодные жареные баклажаны, болгарский перец, свежие помидоры, нарезанные дольками, немного горького перца. Залить 2 ст. л. оставшейся смеси, закрыть крышками, стерилизовать 30 мин. Банки закатать.

Баклажаны, фаршированные морковью (квашеные)

Маринад.

450 мл воды,
10 г соли,
10 мл уксуса.

Баклажаны разрезать вдоль, но не до конца. Отварить в подсоленной воде до готовности. Затем положить под пресс, чтобы стекла горечь.

Морковь натереть на крупной терке, протушить до готовности, добавить чеснок, пропущенный через чесночницу, зелень. Нафаршировать баклажаны, перевязать нитками, выложить в кастрюлю, залить маринадом. Поставить в теплое место.

Готово через несколько дней.

Домашние заготовки

Холодная закуска

1 кг баклажанов помыть, нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле. Затем 500 г репчатого лука нарезать и обжарить 600 г помидоров тоже мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Все обжаренные овощи сложить в одну посуду, перемешать, посолить по вкусу, для любителей острого, можно добавить молотый перец. Смесь довести до кипения, перемешивая. Горячую массу разложить по чистым банкам и простерилизовать поллитровые банки — 40 мин, литровые — 60 мин. Закатать.

Острые баклажанные язычки

Баклажаны нарезать вдоль язычками толщиной 2 см. Хорошо посолить и выдержать 20—30 мин. Промыть и подсушить на полотенце. Обжарить, обмакнуть в соус и разложить по банкам. Стерилизовать литровые банки 1 ч.

Соус.

4 головки чеснока,
4 стручка горького перца —
мелко нарезать, перемешать с
1 ст. л. уксуса,
20 ст. л. воды

Соленые баклажаны

Приготовить рассол (на 1 л воды — 1 ст. л. соли), варить в нем баклажаны в течение 15—20 мин. Готовность проверить спичкой, кожица должна прокалываться.



Положить баклажаны под наклоном и придавить гнетом, выдержав 6 ч.

Начинка.

сладкий перец, чеснок, морковь мелко нарезать. Морковь предварительно немного обжарить на растительном масле. Добавить мелко нарезанную петрушку.

Баклажаны разрезать сбоку, но не до конца, положить начинку и обвязать нитками. На дно эмалированной кастрюли выложить слой нарезанной петрушки (можно заменить сельдереем) и мелко нарезанного чеснока. Затем выложить слой баклажан, снова петрушку с чесноком и т. д. Залить рассолом и придавить гнетом.

Солить около 3-х суток, затем поставить в холодное место или разложить по банкам и закатать. Литровые банки стерилизовать 40 мин.

Кабачки, баклажаны, перцы

Квашеные баклажаны, фаршированные овощами

На трехлитровую банку —
2,3 кг баклажанов,
500 г моркови,
по 100 г белых корней
и репчатого лука,
5—8 зубков чеснока,
50—70 г зелени петрушки
и сельдерея (по вкусу),
200 г растительного масла

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, сделать сквозной надрез по длине, отступив от концов 2—3 см. Варить в соленой воде (30 г соли на 1 л. воды) в течение 30 — 40 мин. Затем плоды вынуть из кастрюли, отжать при помощи груза лишнюю воду, начинить фаршем, перевязать плоды черешками листа сельдерея, выдержанными 10—15 мин в кипятке, или светлой ниткой, плотно уложить в банки, пересыпая каждый слой измельченным чесноком, и завязать горлышко банки марлей. На 3-й день после начала молочно-кислого брожения банки залить охлажденным прокипяченным рас-

холодное место при температуре 8—10 °С.

Фарш. морковь, белые корни (петрушки, пастернака) очистить, вымыть, нарезать соломкой и протушить в растительном масле до полуготовности. Лук очистить, нарезать пластинками и обжарить на растительном масле. Белые корни, лук, нарезанную зелень петрушки, сельдерея смешать, посолить (на 1 кг фарша — 40 г соли), охладить и использовать для начинки баклажанов.

Хранить 5—6 месяцев

Закуска «Тройка»

По 3 баклажана, сладких перца, красных помидора, луковицы.

Все эти овощи помыть и сложить в кастрюлю.

Заливка.

1 ст. (250 г)
растительного масла,
1 граненая стопка
уксуса (100 мл),
1 ст. л. соли

Варить овощи до готовности на медленном огне.

Готовые овощи разложить по стерилизованным пол-литровым банкам, залить рассолом, в котором они варились, и сразу закатать.



Домашние заготовки

Баклажаны под «шубой»

На 1 противень —
1,5 кг баклажанов,
0,5 кг помидоров,
1 б. майонеза,

2—3 луковицы

Баклажаны тщательно вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками и опустить на 5 мин в кипящую подсоленную воду, чтобы удалить горечь. Затем разложить кружки баклажанов на противень. Положить сверху по колечку репчатого лука, на лук — кружок помидора. Все это посолить по вкусу, а сверху смазать майонезом. Поставить в разогретую духовку и запекать 1 ч. Когда на поверхности образуется желтая корочка, баклажаны готовы. В стерилизованную банку аккуратно выложить «шубу», залить кипяченой горячей заливкой.

1 л. томатной массы
(из протертых помидоров),
1 ст. л. соли,
1 ч. л. хмели-сунели

Острые баклажаны по-грузински

10 кг баклажанов,
200 г чеснока,
200 г ядер грецких орехов,
200 г горького перца,

4—6 больших красных перцев,
2—5 ст. л. молотого
кориандра,
1 пучок кинзы (если нет, можно
добавить укроп),
500 мл уксуса

Баклажаны нарезать кольцами, посолить мелкой солью и оставить на 1 ч.



Обжарить кружочки на растительном масле, затем обмакнуть в приправу и разложить по банкам. Сверху в банки слить остатки масла со сковороды, затем сверху добавить остатки приправы.

Стерилизовать литровые банки — 20 мин, пол-литровые — 15 мин, 0,2 л. — 10 мин.

«Тещин язык» (консервация без стерилизации)

Баклажаны вымыть и нарезать вдоль (толщиной 1 см), обжарить с двух сторон, сложить в стерильные банки. До плечиков (плотно), сверху положить 4 зубка чеснока, 5 горошин черного перца, 2 ч. л. соли, 6 ч. л. сахара, 3 ст. л. уксуса — это все на литровую банку. Сверху влить 2—5 ст. л. крутого кипятка, закатать.

Подавать на стол с майонезом и зеленью.

Кабачки, баклажаны, перцы

Баклажаны для икры

Баклажаны испечь в духовке на сильном огне, сразу же очистить от кожицы и горячими уложить в литровые банки, на дно которых положить помидор, разрезанный на 4 части. На слой баклажанов положить 2-3 испеченных и очищенных сладких перчин, затем снова положить баклажаны, и снова помидор. В одну литровую банку входит 2 баклажана, 2 помидора и 5—6 сладких перчин. Простерилизовать 50 мин с момента закипания воды и закатать.

Зимой все пропустить через мясорубку, добавить морковь, лук, чеснок, растительное масло, соль, сахар — и икра готова

Баклажаны для салата

Баклажаны помыть, удалить плодоножки и варить до тех пор, пока они не будут протыкаться спичкой (не переварите!). Уложить в простерилизованные 3-литровые банки, залить маринадом и закрыть. Укладывать в горячем виде.

Маринад на 3-литровую банку
2 л. воды, неполные на палец
стопки соли и уксуса

Зимой нарезаем кубиками, добавляем лук, растительное масло и салат готов.

Баклажаны в масле

5 кг баклажанов,
8 л. воды,
250 мл 9%-ного уксуса,
500 г соли

Воду, уксус и соль вскипятить. Баклажаны разрезать вдоль на 4 части, положить в рассол и кипятить 5 мин. Оставить под гнетом на ночь. Сварить масляную заправку из 800 г растительного масла, 4 сладких красных перцев, 2 горьких красных перцев, 2 головок чеснока (перец и чеснок предварительно пропустить через мясорубку и положить в кипящее масло). Затем добавить баклажаны и кипятить 10 мин.

Разложить баклажаны в банку вместе с масляной заправкой и закатать.

Салат из баклажанов «Закусочный»

3 кг баклажанов нарезать кольцами потоньше, 10—12 красных перчин нарезать лапшой, 10—12 луковиц нарезать полукольцами, 3—5 морковок натереть на терке. Добавить 2 л. томатного сока, 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. уксуса, 1 ст. л. соли с горкой. Все варить 20 мин с момента закипания. Разложить по банкам в горячем виде, перевернуть и укутать.

Домашние заготовки

Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде

Маринад

по 1 ст. меда, яблочного уксуса,
растительного масла,

1 ч л соли

В равных пропорциях.

баклажаны,

репчатый лук,

помидоры,

сладкий перец

Овощи вымыть, крупно нарезать. Мед, уксус и растительное масло смешать, добавить соль, довести до кипения. В этом маринаде бланшировать подготовленные овощи, погружая их па 1 мин в кипящий раствор и укладывая сразу в стерилизованные стеклянные банки. Затем овощи залить кипящим маринадом, накрыть крышками, поставить на пастеризацию в кипящую воду, затем сразу закатать.

Перец, фаршированный баклажанами

2 кг сладкого перца очистить от семян и варить в воде 2—3 мин. 2 кг баклажанов очистить от кожуры и нарезать вдоль кусочками толщиной 7—8 мм, обжарить

на растительном масле, остудить. На баклажаны выложить начинку, свернуть трубочкой и вставить в остывший перец. Перец разложить по стерилизованным банкам и залить кипящей заливкой.

Начинка по 2 горьких и сладких перцев, 1 ст. чеснока — пропустить через мясорубку.

750 мл воды,

200 мл 9 %-го уксуса,

100 г растительного масла,

1 ст. сахара,

2 ст. л. соли — закипятить

Банки стерилизовать 15 мин.

Немецкий маринад с медом

(для маринования перца)

1 кг зеленого или красного перца помыть и сразу же погрузить в кипящую воду, после чего удалить плодоножки и семена, нарезать полосками и уложить в стерилизованные банки.

Маринад. к 250 г меда добавить 1 ст. воды и 1 ст. уксуса, довести до кипения. Кипящим маринадом залить банки с перцем, туда же добавить 1 ст. л. растительного масла (это расчет на литровую банку). Стерилизовать литровую банку в кипящей воде 20 мин. После этого сразу же закатать!

Кабачки, баклажаны, перцы

«Синие» с яблоками

4 кг синих кружочками,
300 г растительного масла,
2 л томатного сока,
200 г сахара,
3 ст. л. соли,
300 г уксуса

Все перемешать, закипятить, добавить 2 натертых яблока, 3 сладких перца соломкой, 1 горький перец без семян, 100 г чеснока, пропущенного через чесночницу. Всю массу прокипятить 30 мин, разложить по стерильным банкам и закатать.

Салат «Осень»

1 кг баклажанов нарезать крупными кусками,
0,5 кг сладкого перца — соломкой,
0,5 кг лука — кольцами,
1,5 л томатного сока,
по 1 ст. сахара,
растительного масла,
0,5 ст. уксуса
(можно и без него),
1 ст. л. соли,
горький перец
— по вкусу

Все кипятить 15 мин
Разложить по банкам и закатать

Маринованные баклажаны

На 1 кг
баклажанов —
по 100 г моркови,
чеснока,
сладкого перца,
50 г соли,
по 20 г мяты,
петрушки
и кинзы
(состав зелени по вкусу),
300 г 6 %-го виноградного уксуса

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, разрезать вдоль (иногда очищают от внутренней мякоти) и кипятить 2—3 мин в 10 %-м рассоле (на 1 л. воды — 100 г соли). Затем баклажаны вынуть, охладить, отжать излишки воды, оставить их на 15—20 ч. под гнетом, после чего начинить фаршем. Разложить по банкам и залить 6 %-м виноградным уксусом. Через 4—5 дней баклажаны будут готовы. Для длительного хранения банки с баклажанами стерилизуют и закатывают.

Фарш. чеснок очистить от кожицы, измельчить с солью (на 1 кг чеснока — 50 г соли), добавить измельченный сладкий перец, морковь, зелень петрушки, мяту, острый перец, кинзу и перемешать.



Домашние заготовки

Лечо

По 7 баклажанов,
сладких перцев,
лука,
1,5 л. томата,
100 мл 3 %-го уксуса
200 г растительного масла,
1 ст. л. соли — закипятить,

Бросить овощи, нарезанные соломкой, варить 20—25 мин. Разложить по банкам и закатать.

Перец в перце

Из 30 сладких перцев — 10 мелко нарезать соломкой, добавить мелко нарезанные зелень петрушки и укропа, 1 горький перец, 2 головки чеснока. Все посолить, поперчить молотым черным перцем 20 неочищенных перчин с боку надрезать и заполнить середину начинкой.

Сложить подготовленный перец в кастрюлю и залить готовым кипящим маринадом.

Маринад.

1 л. воды,
300 г сахара,
1 ст. уксуса,
0,5 ст. растительного масла.

Варить с момента закипания еще 10 мин. Разложить по банкам, разлить оставшийся маринад и закатать.

Выход 4 литровых банки.

Салат «Мечта моя»

По 3 кг баклажанов
и сладкого перца,
4 кг свеклы,
3 л. томатного сока,
1,5 ст. растительного масла,
3 ч. л. уксусной эссенции,
соль,
чеснок,
горький перец,
укроп,
кинза — по вкусу

Из мятых переспелых помидоров приготовить томат припустить помидоры в небольшом количестве воды и протереть через сито. Посолить, перемешать с растительным маслом и уксусом. Нарезать кружочками баклажаны, обжарить на небольшом количестве жира (растительное масло).

Свеклу отварить до полуготовности и нарезать кружочками. Сладкий перец нарезать полосками, проварить в томате. В стерилизованные литровые банки положить слоями свеклу, баклажаны и сладкий перец, пересыпая смесь из измельченного чеснока, горького перца, укропа и кинзы. Залить доверху томатом и стерилизовать 30 мин. Закатать.



Кабачки, баклажаны, перцы

Икра «Вкусная»

2,5 кг помидоров,
по 500 г лука,
моркови,
сладкого перца,
свеклы
и кислых яблок (антоновки),
1 пучок зелени петрушки,
по 1 ст. л. сахара и соли,
1 стручок горького перца,
200 г толченого чеснока,
0,5 ст. растительного масла

Помидоры, лук, морковь, сладкий перец, свеклу и яблоки пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сахар и соль.

Смесь варить на медленном огне, все время помешивая, 3—3,5 ч. За 30 мин до конца варки добавить горький перец, толченый чеснок, растительное масло.

По вкусу можно добавить еще соль и сахар. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Соус «Ткемали»

1 кг слив «венгерка» (синих),
5 красных сладких перчин,
1 горький перец,
2 головки чеснока

Все пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. молотого черного перца. Всю массу кипятить 15 мин и закатать.

Перец

за сутки

5 кг перца очистить от семян (подготовить как для фарширования) и бланшировать 3—5 мин (в зависимости от толщины мякоти). Внутрь перца положить по 1 ч. л. толченого чеснока и 1 ч. л. рубленой зелени петрушки. Уложить в эмалированную кастрюлю и залить маринадом. Придавить гнетом и оставить на сутки.

Маринад. нагреть

0,5 л. растительного масла,
1,5 ст. уксуса,
3 ст. л. сахара,
4 ст. л. соли
(пока сахар и соль
не растворятся)

Через сутки перец готов. В дальнейшем хранить его на холоде

Аджика из перца

25 перчин,
2 головки чеснока,
8—10 горьких перчин,
100 г (стопка) уксуса,
соль — по вкусу

Продукты пропустить через мясорубку. Сложить в стерильные небольшие (250 г) банки. Хранить в холодном месте.

Зимой хорошо использовать как добавку к овощным блюдам, салатам.

Домашние заготовки

Горький перец

Горькие зрелые перцы помыть и целыми (можно с хвостиком) уложить в банки и залить 1 л. воды (остывшей кипяченой) с растворенными в ней 2 ст. л. соли. Можно положить специи по вкусу и ~~зелень~~

Перец соленый

5 кг сладкого перца (мясистого сорта),
зелень (по 2 пучка петрушки и укропа)
3—5 головок чеснока, натертого на крупной терке,
стручок острого перца,
0,5 ст. сахара,
300 г растительного масла,
1—2 ст. л. уксусной эссенции,
0,5—0,6 кг соли.

На ночь перец нарезать на 4 части (без сердцевины).

В большой емкости смешать все ингредиенты. Оставить до утра, 2 раза перемешать (должен выделиться рассол). Утром перцы слоями разложить в стерилизованные пол-литровые банки, трамбовать несильно, добавить выделившийся рассол. Закрывать банки полиэтиленовыми крышками и хранить в погребе или в холодильнике.

Перчик получается соленым, терпким. Вкусно!

Такана

По 1 кг сладкого перца, лука,
700 г моркови,
1 ст. риса,
0,5 л. растительного масла

Овощи пережарить по отдельности по 5 мин, рис немного проварить, сложить все вместе, добавить 1 л. томатного сока, проварить до готовности, разложить по банкам и закатать, соль добавить по вкусу.

Фаршированный перец

4 кг красного сладкого перца,
4 кг белокочанной капусты,
1 кг морковки

Маринад. на 1 л. воды -
300 г сахара,
200 мл уксуса,
300 г растительного масла,
лавровый лист,
перец горошком

Соль в маринад не класть!

Капусту нашинковать, морковь натереть, добавить немного перца, нарезанного соломкой. Все хорошо посолить. Перцы наполнить фаршем, сложить вертикально в кастрюлю, залить маринадом так, чтобы покрыть перцы. После закипания дать прокипеть ровно 5 мин. Сложить вертикально в трехлитровые стерилизованные банки, быстро закатать, укутать на сутки.

Кабачки, баклажаны, перцы

Перец «Мировой закусон»

Сладкий перец для этой консервации лучше брать красный, мясистый, очень спелый.

Целые перцы с хвостиками обжарить на растительном масле со всех сторон под крышкой. Разложить по литровым стерилизованным банкам. Затем в каждую литровую банку добавить мелко нарезанный чеснок, 1 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара, 100 мл уксуса, долить крутым кипятком доверху.

Банки закатать и укутать.

Настоящее болгарское лечо

*3 кг крепких помидоров,
2 кг сладкого перца,
2 ст. л. соли,
150 г сахарного песка*

Перец и помидоры нарезать крупными кольцами, смешать с сахаром и солью. Варить 20 мин, сразу закатать. Не стерилизовать.

Сладкий перец для начинки

Перец почистить и проварить в чуть-чуть соленой воде. Разложить по банкам, залить томатным горячим соком. Стерилизовать 5 мин, закатать. Сок солить по вкусу.

Сотэ «Ростовское»

По 1 кг зеленых помидоров и зеленых яблок нарезать дольками, по 1 кг очищенных баклажанов и болгарского перца — кубиками, 1 горький перец, 1 кг лука, 0,5 л. растительного масла.

Сложить все в такой же последовательности, пересыпая слои нарезанным луком. Масло вылить сверху и варить на слабом огне 1 — 1,5 ч. Соль добавить по вкусу.

Затем разложить по банкам, прокипятить 10 мин и закатать.

Заправка для борща

*По 1 кг болгарского перца,
помидоров,
лука,
моркови,
по 600 г петрушки и укропа*

Все режем очень мелко и перемешиваем с 1 кг соли. Сложить в банки.

Лечо без томата

5 кг перца нарезать соломкой, сложить в миску и перемешать с 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. соли, 0,5 ст. растительного масла, 0,5 ст. уксуса 9%-го. Дать настояться 1 ч. Затем плотно уложить в банки и стерилизовать 1 л. — 15 мин.

Домашние заготовки

Мое лечо

2,5 кг помидоров,

1 кг сладкого перца,

200 г сахара,

200 г 6 %-го уксуса,

3 ст. л. с верхом соли,
200 г растительного масла

Варить 15 мин, затем добавить 5 кг нарезанных кружочками огурцов. Варить еще 10 мин. Добавить головку измельченного чеснока. Разложить лечо в стерилизованные банки, закатать, укутать до полного остывания.

Заготовка сладкого перца для фарширования

Томатный сок уварить до загустения. Сладкий перец среднего размера, без семян сложить в эмалированное ведро или кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на 7—8 мин. Затем воду слить, перец уложить в 3-литровые банки и залить еще раз кипятком на 5—6 мин. Воду слить и в третий раз залить кипящим томатным соком, посолить (из расчета на 1 л. сока — 1 ст. л. соли). Сразу закатать и укутать до полного остывания. У перца, приготовленного таким способом, вкус натуральнее, чем у перца в маринаде. А сок можно использовать для подливки.

Баклажаны с чесноком

Баклажаны разрезать пополам в поперечном сечении, вынуть сердцевину, нарезать вдоль, отварить в подсоленной воде. Положить под пресс на 5—6 ч. Затем каждый баклажан на разрезе натереть чесноком с солью. Уложить в кастрюлю слоями, мелко нарезанная зелень укропа и сельдерея, баклажаны, зелень и т. д. до самого верха. Залить растительным маслом и положить под пресс.

Оставить на 7—8 дней. Потом разложить в банки, при этом можно добавить свежей зелени, стерилизовать 3-литровую банку 45 мин.

Салат «Дунайский»

1 кг морковки,

1 кг лука,

1 кг сладкого перца,

0,5 кг капусты,

0,5 кг огурцов,

1 горький перец, 2 кг бурых помидоров

Овощи, кроме капусты, нарезать и сложить в эмалированную кастрюлю, добавить 1 ст. растительного масла, 1 ст. воды, 1 ст. сахара, 2 ст. л. с верхом соли, варить 25 мин. Капусту нарезать и положить за 1—15 мин до конца варки. В конце варки влить 0,5 ст. уксуса. Разложить по банкам и закатать.

Кабачки, баклажаны, перцы

Моченый закусочный перец

5 кг сладкого перца помыть, но не чистить, бланшировать в кипящей воде 5 мин. Наколоть несколько раз иголкой. Сложить в эмалированную кастрюлю, пересыпая каждый слой измельченным чесноком (300 г) и зеленью укропа и петрушки. Залить маринадом, положить гнет. Дать постоять в прохладном месте (погребе) 3—4 дня.

Перец «Светофор»

6 кг разноцветного перца — удалить семена» смазать каждый в середине смесью.

по 1 ст. соли, сахара,
0,5 ст. измельченного чеснока,
1 ч. л. черного перца
и кинзы,
тмин

Оставить в подвале на 10 ч. Затем слить образовавшийся сок, добавить 0,5 л. 9% уксуса и горячим маринадом залить плотно уложенный в банки перец. Закрыть новыми капроновыми крышками



Аджика яблочная

1 кг сладкого перца,
2 кг помидоров,
600 г морковки,
600 г яблок,
5 горьких перчин
среднего размера

Все пропустить через мясорубку с мелкой сеткой. Добавить 1 ст. рафинированного растительного масла. Всю массу довести до кипения, помешивая, варить 30 мин. Затем добавить 300 г мелко измельченного чеснока и варить еще 15 мин. Соль добавить до вкуса. В конце варки добавить 0,5 ст. уксуса, быстро перемешать и расфасовать в банки. Закатать без стерилизации, укутать до полного остывания.

Лечо

5 кг сладкого перца очистить и разрезать на 4 части, 2 кг лука нарезать соломкой. Все сложить в кастрюлю, залить заливкой и варить 20-30 мин.

2 л. томата,
по 1 ст. растительного масла,
сахара,
2 ст. л. соли,
0,5 ст. уксуса
(в конце варки)

Разложить горячим по банкам, укутать.

Домашние заготовки

Перец, маринованный кусочками

5 кг сладкого перца,
лучше гогошары или
еще его называют ро-
тунда, промыть, очистить от се-
мян, нарезав на 8—10 кусочков.

*1,5 ст. (250 мл) растительно
го рафинированного масла,*

1 ст. 9 %-го уксуса,

2 ст. воды,

3 ст. л. сахара с верхом,

1/3 ст. соли,

4—5 звездочек,

3—4 лавровых листа.

Очистить и мелко нарезать чеснок. Перец опускать в кипящий маринад на 2—3 мин, быстренько выбирать шумовкой в банки и пересыпать нарезанным чесноком по вкусу.

Стерилизовать литровые банки 12 мин. Закатать, укутать до остывания.

Сладкий перец с антоновкой

*Перец разных цветов
(красный, желтый, зелёный)
яблоки антоновка*

1,5 л. кипяченой воды,

1 ст. сахара,

1 ч. л. лимонной кислоты

(не варить!).

Перец разрезать на длинные полоски вдоль, яблоки нарезать кусочками. Уложить в стерильные банки слоями перец, яблоки. Залить маринадом и закатать стерильными крышками. Хранить в прохладном месте.

Кабачки, баклажаны, перцы
ISBN 966-396-003-5

Домашние заготовки № 4
Свидетельство о регистрации
КВ № 5999 от 27.03.2002
Учредитель Приженок И.И.

Подписной индекс 01707
Издатель
ЧП «Детская литература»

Редактор Е. Свириденко
Верстка О. Ющенко
Корректор М. Волкова

Подписано в печать 14 06 07

Адрес редакции и издателя,
03113, г Киев,
ул. Дружковская, 10

Адрес для писем 03113,
г Киев-113, а/я 1
E-mail vanga@ukr.net

Тел (044) 451-40-80

Печать ООО «АВС-сервис»
г Киев, ул Ольжича, 29
Тел. 205-03-28

Заказ №
Тираж 30 000
Цена договорная

По вопросам оптовых закупок
обращаться
по тел. 8 (044) 501-14 67

ISBN 966 396-003-5