Заготовки огурцов

Светлана Антонова

Светлана Антонова

Заготовки огурцов

«Автор»
2025

Антонова С.

Заготовки огурцов / С. Антонова — «Автор», 2025

В этой книге предлагаю вам рецепты соления и маринования огурцов. Вкусные баночки в вашей волшебной кладовке принесут отменный вкус с горячей картошкой зимой. Порадуйте себя и своих близких огурчиками разного способа приготовления. Приятного аппетита!

© Антонова С., 2025
© Автор, 2025

Содержание

Тещин язык из огурцов 5
Салат "Огуречник" 6
Огурцы "Хрустящие" 7
Маринованные огурчики 8
Овощное ассорти "Пальчики оближешь" 9
Огурцы "Тем, кто не любит острое" 10
Огурцы в горчице 11
Огурцы " Болгария отдыхает" 12
Конец ознакомительного фрагмента. 13

Светлана Антонова
Заготовки огурцов

Тещин язык из огурцов

Огурцы – 3 кг
Помидоры – 1,5 кг
Болгарский перец – 4 шт
Горький перец – 1 шт
Чеснок – 100 г
Соль – 2 ст л
Сахар – 0,5 ст
Растительное масло – 1 ст
Уксус 6 % – 0,5 ст

Огурцы порезать кружочками. Помидоры, сладкий и горький перец, чеснок пропустить через мясорубку.

Смешать с огурцами. Добавить соль, сахар, растительное масло.

Варить салат 20 минут. Уксус добавить за 5 минут до конца варки. Разложить в пастеризованные банки, закатать.

Салат "Огуречник"

Огурцы – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Болгарский перец – 500 г
Сахар – 1 ст
Растительное масло – 1 ст
Соль – 2 ст л
Эссенция 70 % – 2 ч л
Чеснок – 3 головки

Если огурцы крупные, зернышки убрать. Порезать огурцы кубиками. Помидоры прокрутить на мясорубке вместе с очищенным болгарским перцем. Добавить сахар, соль, растительное масло.

Все смешать и варить 5 минут с момента закипания. Затем добавить чеснок, пропущенный через пресс и варить еще 1 минуту, затем влить уксус и варить еще 1 минуту.

Разложить готовый салат в простерилизованные банки, закатать, убрать под шубу. Очень вкусно и быстро.

Огурцы "Хрустящие"

В 3-литровую банку положить разрезанную на **4 части морковь, 2 луковицы, 1 головку чеснока, лавровый и хреновый лист, листья смородины и вишни, зонтик укропа, несколько горошин черного перца.**

Заполнить банку **огурцами**, залить кипящей водой на 15 минут. Затем воду слить, добавить в нее **5 ч л соли, 10 ч л сахара, 100 мл 6 % уксуса**, вновь вскипятить и влить в банку. Закатать.

Маринованные огурчики

На 2 литра воды: 2 ст л соли с горкой, 6 ст л сахара без горки, 5-7 горошин душистого перца, 5-7 лавровых листьев.

Все вскипятить 3 минуты, затем остудить, добавить **2 ст л 70 %-ного уксуса.**

Залить **огурцы** в банках, поставить на стерилизацию на 5 минут. Закатать.

С этим рассолом можно маринновать также помидоры и кабачки. Хранить в холоде.

Овощное ассорти "Пальчики оближешь"

В 3-литровую банку положить **7-8 мелких огурчиков, 3-4 бурых помидора, 2-3 очищенных луковицы, 4-5 долек чеснока, корешок петрушки, веточку укропа, 1 морковину,** разрезанную кружками, несколько кусочков корня **хрена, 2-3 шт болгарского перца,** нарезанных кольцами, крупные куски **белокочанной капусты** (ею заполнить банки до верху).

Залить рассолом и стерилизовать банку 15-20 минут.

Рассол: на **1,5 л воды 4 ст л сахара, 2 ст л соли (без верха).** Вскипятить, добавить **0,3 ст 9 % уксуса.**

Огурцы "Тем, кто не любит острое"

На 3-литровую банку: **1,5 л воды, 2 ст л соли, 3 ст л сахара.**

Огурцы вымыть и залить на 3 часа, меняя воду.

Уложить в банку зелень: **зонтики укропа, лист хрена, 4 зубчика чеснока, 5 листьев смородины, 10 горошин черного перца, 4 шт гвоздики, кусочек корицы, эстрагон.**

Разместить огурцы в банках вертикально, залить горячим рассолом на 3 минуты.

Затем рассол слить, снова вскипятить и залить еще раз на 1 минуту.

Снова слить, снова вскипятить и залить в последний раз, добавив прямо в банку **1 ст л 9 % уксуса или 1 ч л 70 % эссенции.**

Закатать банки. Перевернуть вверх дном и оставить под теплым одеялом до остывания.

Огурцы в горчице

Огурцы – 4 кг
Лук – 1 шт
Чеснок – 1 головка
Морковь – 2 шт
Укроп – 1 ст
Лавровый лист – 4 шт
Перец горошком – 6 шт
Сухая горчица – 4 ст л
Соль – 4 ст л
Сахар – 1 ст
Уксус 9 % – 1 ст
Растительное масло – 1 ст

Огурцы, лук. чеснок порезать, морковь натереть на средней терке. Все смешать и на сутки поставить под гнет.

Затем разложить по 0,5-литровым банкам и стерилизовать 15 минут.

Огурцы " Болгария отдыхает"

Огурцы моем, вымачиваем несколько часов, обрезаем плодоножки. Стерилизуем литровые банки.

Готовим **маринадна 4 банки: 2 л воды, 7 ст л сахара, 3 ст л соли.** Вскипятить. добавить **180 мл 9%-ного уксуса.**

В подготовленные банки кладем **1 морковину,** порезанную на 4 части вдоль, **1 луковицу,** порезанную кольцами, **2-3 зонтика укропа с семенами.**

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.