

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ



На 10 банок емкостью 0,5 л: огурцы свежие — 3,7 кг, лук репчатый — 300 г, перец черный и душистый - по 10-20 горошин, лавровый лист — 10 шт., уксус и растительное масло — по вкусу.

Для салата необходимо использовать плоды с плотной, упругой мякотью, зеленого цвета, некрупные по величине.

Огурцы тщательно моют в проточной воде, нарезают на кружки толщиной не более 0,5 см. Такими же кружками или пластинками нарезают лук. Овощную смесь посыпают солью из расчета 15 г на

1 кг и выдерживают 15-20 мин. Выделившийся сок смешивают с уксусом и подсолнечным маслом.

На дно банки кладут 1-2 зернышка черного и душистого перца, 1 лавровый лист, затем нарезанные огурцы с луком и заливают уксусно-масляным рассолом. Заполненные банки накрывают крышками и стерилизуют банки емкостью 0,5 л — 25 мин, 1 л — 30. мин.

Далее закатывают крышками и ставят на хранение.

ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ



На 10 банок емкостью 0,5л:— огурцы — 3,1 кг, 6%-ный уксус — 450-500 г, соль — 100 г, сахар — 100 г, лавровый лист — 10 шт., перец красный стручковый — 5 шт., перец черный и душистый — по 50 горошин каждую, гвоздика — 40 шт.

Лучшими ботаническими сортами для маринования являются огурцы сорта Муромский, Нежинский, Вязниковский и др., отличающиеся небольшими размерами, плотной мякотью и мелкими семенами. Огурцы сортируют по размеру, удаляют плодоножки, моют, ошпаривают кипятком. Крупные плоды необходимо разрезать на кружки толщиной

Консервация огурцов

Автор: Administrator

29.03.2012 21:39 - Обновлено 09.03.2013 16:04

3 см или дольки. Для получения маринованных огурцов с плотной хрустящей мякотью их следует предварительно замочить в холодной воде на 6-8 ч.

Подготовленные плоды и пряности укладывают в банки.

При мелкой расфасовке в банку емкостью 0,5 л кладут 1 лавровый лист, 1 стручок красного перца, по 3 зернышка черного и душистого перца, 5 шт. гвоздики, 1 дольку чеснока, около 350 г огурцов. Можно положить в банку тщательно промытую и измельченную зелень укропа, петрушки, эстрагона, хрена по 2-4 г каждого вида, пару черносмородиновых листьев.

Уложенные огурцы и пряности заливают горячей маринадной заливкой (на 10 банок емкостью 0,5 л — 2 л заливки), банки накрывают крышками и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 5-7 мин, 1 л — 10-15, емкостью 3 л — 20 мин.

Для 1 л заливки слабокислых маринадов — вода 700 г, 6%-ный уксус 200 г, соль 35 г, сахар 80 г; для острых маринадов — вода 400 г, уксус 6%-ный 500 г, остальные компоненты, как для слабокислых маринадов.

Во избежание размягчения огурцов, после прогрева банки необходимо сразу остудить.

⋮