СЕЗОННЫЕ ЗАГОТОВКИ

№ 8 2018

БИБЛИОТЕКА ЖУРНАЛА
Моя любимая Дача®

Огурцы

ИКРА ИЗ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ

ОГУРЦЫ С ПОМИДОРАМИ

ЗАКУСКА ИЗ ОГУРЦОВ

Лучшие рецепты от журнала ПРИГОТОВЬ

18008
4 607128 320322

Содержание

Огурчики для мужчин 1
Огуречно-морковный салат 2
Варенье из огурцов с цитрусовыми 3
Латгальский огуречный салат 3
Икра из огурцов 4
Грузинский салат на зиму 4
Закуска из огурцов 5
Консервированные огурцы с помидорами 6
Огурцы по-восточному 7
Огурцы с патиссонами 7
Огурцы острые маринованные 8
Огурцы, консервированные дольками 8
Огурцы в огурцах 9
Огурчики по семейному рецепту 10
Салат из огурцов «Осенний» 11
Огурцы с крыжовником и тархуном 11
Огурцы с горошком для оливье 12
Огурцы в горчичной заливке 12
Огурцы, маринованные с календулой 13
Огурцы соленые с яблоками 14
Огурцы с лимоном 14
Огурцы с красной смородиной и эстрагоном 15
Огурчики по-американски 16
Огурцы, маринованные с базиликом 16

Огурчики для мужчин

РЕЦЕПТ С ОБЛОЖКИ

- свежие огурцы
- тмин
- зонтики укропа
- лавровые листья
- перец черный горошком

Для рассола:

- 1 л воды
- 2 ст. ложки соли

1. Возьмите для маринования небольшие, плотные, хрустящие, с мелкими семенами огурцы.
2. Вымойте и простерилизуйте банки, положите в них разные пряности и хорошо вымытые огурцы со срезанными хвостиками.
3. Отдельно сделайте рассол. На 1 л холодной воды положите 2 ст. ложки соли с горкой и залейте им огурцы. Накройте крышками и оставьте на два-три дня.
4. На второй-третий день поднимется пена. Вылейте этот рассол с пеной в кастрюлю, прокипятите, снимая пену. Кипятком залейте огурцы, закройте простерилизованными крышками.
5. Через сутки банки опрокиньте и спрячьте в темное холодное место. Огурцы получаются хрустящими, солоновато-кислыми, такими, какие любят большинство мужчин.

Огуречно-морковный салат

- 5 кг огурцов
- 1 кг лука
- 1 кг моркови
- 1 стакан масла растительного
- 1 стакан уксуса
- 4 ст. ложки соли
- 0,5 стакана сахара
- перец черный молотый
- перец душистый горошком

1. Огурцы промойте и обсушите. Отрежьте кончики с обеих сторон. Нарежьте огурцы кружочками. Морковь очистите и нарежьте кружочками либо натрите на терке. Лук нарежьте полукольцами.

2. В большой эмалированной или стеклянной миске смешайте все подготовленные овощи. Добавьте сахар, соль, уксус, душистый и черный молотый перец, влейте масло и перемешайте. Оставьте салат при комнатной температуре на 2,5–3 часа.

3. Разложите салат в стерилизованные банки, плотно утрамбовав, по самое горлышко. Поставьте банки в кастрюлю, дно которой выстелено полотенцем. Залейте воду так, чтобы банки оказались погружены в нее на 2/3. Прокипятите банки с салатом в течение 10–15 минут.

4. Закатайте банки стерильными крышками, переверните вверх дном и оставьте до полного остывания.