



заготовки
из перца

Еще вкуснее и проще

Заготовки из перца

«РИПОЛ Классик»

2015

УДК 641/642
ББК 36.992

Заготовки из перца / «РИПОЛ Классик», 2015 — (Еще вкуснее и проще)

ISBN 978-5-457-96302-3

В этой книге мы собрали для вас рецепты самых вкусных и полезных заготовок из перца. Сохраните витамины и вкус этого прекрасного овоща в период долгой зимы. Радуйте необычными сочетаниями приправ своих гостей и близких. Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.992

ISBN 978-5-457-96302-3

, 2015
© РИПОЛ Классик, 2015

Содержание

Маринованный перец	6
Перец, маринованный с медом	7
Маринованный перец с корицей	8
Перец, маринованный по-болгарски	9
Перец, маринованный с луком	10
Перец, маринованный с вишневыми листьями	11
Перец, маринованный по-чешски	12
Перец, маринованный по-немецки	13
Соленый перец	14
Перец, соленый по-габровски	15
Перец, соленый по-трявнски	16
Перец, консервированный с овощами по-среднегорски	17
Консервированный перец «Балчик»	18
Консервированный перец «Аладжа»	19
Консервированный перец «Бачо Киро»	20
Консервированный перец «Боженцы»	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

С. П. Кашин

Заготовки из перца

© Кашин С. П., 2015



Маринованный перец

Ингредиенты

1 кг красного и желтого сладкого перца, 150 мл 9%-ного уксуса, 80 г сахара, 70 г соли, 1 г черного молотого перца, 1 г черного перца горошком, 3 лавровых листа, 1 л воды.

Способ приготовления

Перец помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и остудите, после чего обрежьте с обеих сторон, удалите семена и сердцевины.

В отдельной посуде соедините соль, сахар, уксус, черный перец (молотый и горошком), залейте водой и доведите до кипения.

Перец вставьте один в другой, положите в банки и залейте подготовленным маринадом. Добавьте лавровый лист.

Пастеризуйте полулитровые банки при температуре 90 °С в течение 15 минут, двух- и трехлитровые – 20–30 минут, после чего закатайте крышками.

Перец, маринованный с медом

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 300 г меда, 300 мл воды, 200 мл яблочного уксуса, 200 г растительного масла.

Способ приготовления

В отдельной посуде соедините воду, уксус, мед и растительное масло. Полученную жидкость доведите до кипения. Перец помойте, удалите плодоножки и семена, сделайте несколько надрезов и бланшируйте мякоть в течение 5 минут в кипящем маринаде. Выложите перец в полулитровые простерилизованные банки, залейте маринадом и закатайте крышками.

Маринованный перец с корицей

Ингредиенты

5,4 кг сладкого перца, 1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли, 20 мл 70 %-ной уксусной кислоты, 5 г корицы, 15 гвоздичек, 15 горошин черного перца, 3 лавровых листа.

Способ приготовления

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, бланшируйте в кипятке в течение 5 минут и выложите вместе со специями в литровые банки. В отдельной эмалированной посуде приготовьте маринад: соедините воду с сахаром и солью, доведите до кипения, процедите через сложенную в несколько слоев марлю, добавьте уксусную кислоту и еще раз вскипятите.

Горячим маринадом залейте перец, накройте банки прокипяченными крышками, поставьте на водяную баню, стерилизуйте в течение 15 минут и закатайте.

Храните консервы в прохладном месте.

Перец, маринованный по-болгарски

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 700 мл 9 %-ного уксуса, 630 г соли, 500 мл воды, 200 г растительного масла, 15–20 лавровых листьев, 3 головки чеснока, 2 корня сельдерея, 1 пучок петрушки, 1 пучок сельдерея, 1 горсть вишневых листьев.

Способ приготовления

Зелень помойте и нарубите.

Корни сельдерея очистите и нарежьте небольшими кусочками. Чеснок очистите.

Перец помойте, бланшируйте в течение 4 минут, остудите и положите в банки вместе с корнями, зеленью, чесноком, помытыми вишневыми листьями и лавром.

В отдельной посуде вскипятите воду с солью, охладите полученную жидкость и добавьте немного уксуса.

Перец полейте маслом и добавьте маринад. Оставьте банки в помещении с комнатной температурой на 10–12 дней, после чего закройте крышками и переставьте в холодное место.

Перец, маринованный с луком

Ингредиенты

3 кг сладкого перца, 2 кг репчатого лука, 250 г сахара, 250 г растительного масла, 250 мл 9 %-ного уксуса, 500 мл воды, 4 столовые ложки соли.

Способ приготовления

В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого налейте в кастрюлю воду, добавьте масло, сахар и соль, прокипятите, соедините с уксусом и еще раз доведите до кипения.

Перец помойте, удалите плодоножки, сердцевины и семена, а мякоть разрежьте на четыре части.

Лук очистите, нарежьте полукольцами, положите вместе с перцем в кастрюлю с горячим маринадом и оставьте на 12 часов, после чего поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 20 минут.

Перец и лук сразу же разложите по горячим банкам и закатайте крышками.

Перец, маринованный с вишневыми листьями

Ингредиенты

10 сладких перцев, 5 вишневых листьев, 20 лавровых листьев, 2 корня сельдерея, 3 головки чеснока, 1 пучок сельдерея, 1 пучок петрушки, 20 г растительного масла, 100 мл воды, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и выложите вместе с пряностями и зеленью в простерилизованные литровые банки.

Влейте растительное масло.

В отдельной посуде приготовьте маринад, доведите его до кипения и остудите.

Перец залейте маринадом, оставьте на 10 дней, затем закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Перец, маринованный по-чешски

Ингредиенты

2 ¹/₂ кг сладкого перца, 1 л воды, 200 мл столового уксуса, 75 г растительного масла, 50 г корня хрена, 50 г чеснока, 20 г зелени укропа, 3 лавровых листа.

Способ приготовления

Чеснок и корень хрена очистите и натрите на крупной терке.

Перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть проколите в нескольких местах вилкой, залейте кипятком и остудите при комнатной температуре.

Перец выложите в простерилизованные литровые банки вместе с чесноком, хреном, лавровым листом и зеленью укропа.

Воду соедините с растительным маслом, уксусом и солью, доведите до кипения.

Полученной жидкостью залейте перец и оставьте банки в холодном месте на 2–3 дня.

По прошествии указанного времени слейте маринад, доведите его до кипения и влейте обратно в банки.

Закатайте их прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Перец, маринованный по-немецки

Ингредиенты

2 кг сладкого перца, 1 кг меда, 1 л воды, 700 мл столового уксуса, 6 столовых ложек растительного масла.

Способ приготовления

Соедините уксус, мед, половину растительного масла и воду, доведите полученную жидкость до кипения. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть помойте, бланшируйте в кипятке в течение 4 минут, затем сразу же остудите под струей холодной воды.

С перца снимите кожицу, мякоть нарежьте тонкой соломкой и выложите в простерилизованные полулитровые банки.

Перец залейте горячим маринадом, добавьте растительное масло, накройте банки прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 10 минут при температуре 90 °С и закатайте.

Соленый перец

Ингредиенты

10 кг горького стручкового перца, 650 мл 9 %-ного уксуса, 500 г соли, 400 г зелени укропа, 300 г зелени сельдерея, 300 г чеснока, 7 л воды.

Способ приготовления

Зелень помойте и нарубите.

Чеснок очистите.

Перец помойте и испеките в духовке на решетке, после чего остудите и положите в горячие простерилизованные банки вместе с чесноком и зеленью.

В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого в воду добавьте соль и уксус, доведите полученную жидкость до кипения и остудите.

Маринад влейте в банки с перцем и оставьте для брожения на 20 дней в помещении с комнатной температурой воздуха. После этого закатайте банки крышками и переставьте в холодильник.

Перец, соленный по-габровски

Ингредиенты

10 кг сладкого перца, 1 кг соли, вода.

Способ приготовления

Перец помойте, удалите семена и плодоножки, опустите на 2 минуты в кипящую воду и остудите под проточной холодной водой.

Пересыпьте перцы солью, использовав 800 г, вставьте один в другой, положите в эмалированную посуду, накройте тарелкой и гнетом. Оставьте на 12 часов.

Приготовьте рассол из расчета 50 г соли на 1 л воды.

После того как перец даст сок, переложите его в стеклянные банки и залейте рассолом. Сверху положите пропитанную кипятком, отжатую и сложенную в несколько слоев марлю, а на нее – гнет.

Храните банки в холодном месте. Перед употреблением в пищу вымачивайте перец в течение 10 часов в холодной воде, а затем тщательно промывайте его.

Перец, соленный по-трявнски

Ингредиенты

10 кг сладкого перца, 700 г соли, 100 г вишневых листьев, зелени петрушки и сельдерея, 50 г корней сельдерея, петрушки и хрена, 7 г семян кориандра, 700 мл 9 %-ного уксуса, 9 л воды.

Способ приготовления

Перец помойте и проколите в нескольких местах около основания плодоножки вилкой.

Коренья очистите и нарежьте. Зелень помойте и нарубите.

Вишневые листья и семена кориандра положите на дно подготовленных банок.

Перец выложите сверху на листья, утрамбуйте и накройте гнетом.

В отдельной посуде приготовьте рассол, прокипятив воду с солью и добавлением уксуса.

Охлажденным рассолом залейте перец и поставьте банки на 10 дней в теплое место.

Храните готовый перец в холодильнике или погребе.

Перец, консервированный с овощами по-среднегорски

Ингредиенты

3,6 кг сладкого перца, 2,1 кг морковки, 2,1 кг зеленых помидоров, 2,1 кг белокочанной капусты, 400 г корней и зелени петрушки, 400 г зелени укропа, 200 г зелени сельдерея, 500 г соли, 7 л воды.

Способ приготовления

Перец помойте, проколите в нескольких местах около плодоножки вилкой и слегка сплющите.

Морковь и корни петрушки очистите, бланшируйте в течение 2 минут в кипящей воде и нарежьте небольшими кусочками.

Зелень помойте и нарубите.

Помидоры помойте. У капусты удалите кроющие листья, а кочаны разрежьте на несколько небольших частей.

Подготовленные овощи слоями уложите в кастрюлю, слегка примните и уплотните. Сверху положите гнет.

В отдельной посуде приготовьте рассол, вскипятив воду с солью.

Овощи залейте рассолом и оставьте в теплом месте на 10 дней.

Храните готовый продукт в холодильнике.

Консервированный перец «Балчик»

Ингредиенты

3,6 кг красного сладкого перца, 3,6 кг огурцов, 3,6 кг моркови, 700 г зеленого сладкого перца, 150 г соцветий укропа, 150 г корней и зелени петрушки, 100 г зелени сельдерея, 450 г соли, 400 мл 9 %-ного уксуса, 7 л воды.

Способ приготовления

Красный перец помойте и испеките на решетке в духовом шкафу.

Зеленый перец проколите в нескольких местах у плодоножки вилкой и сплющите.

Морковь очистите, бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде и нарежьте небольшими кубиками. Огурцы помойте и нарежьте кружочками. Зелень помойте и нарубите.

Корень петрушки очистите и нарежьте. Подготовленные таким образом овощи и пряную зелень уложите в банки. Сверху положите гнет.

В отдельной посуде вскипятите воду с солью, остудите и добавьте уксус.

Полученным маринадом залейте овощи и оставьте на 10 дней для брожения в помещении с комнатной температурой воздуха.

По прошествии указанного времени переставьте банки в холодное место.

Консервированный перец «Аладжа»

Ингредиенты

3,6 кг зеленого сладкого перца, 3,6 кг красного сладкого перца, 3,6 г цветной капусты, 500 г соли, 400 мл 9 %-ного уксуса, 400 мл растительного масла, 300 г зелени сельдерея, 5 ¹/₂ л воды.

Способ приготовления

Цветную капусту помойте и разделите на соцветия.

Перец помойте, удалите плодоножки, семена и сердцевинки, мякоть нарежьте тонкими полосками.

Сельдерей помойте и нарубите.

В воде растворите соль, вскипятите полученную жидкость, остудите и добавьте уксус.

Овощи положите в банки слоями, посыпьте зеленью и солью, залейте полученным маринадом и оставьте для брожения на 10–15 минут.

По истечении указанного времени добавьте растительное масло и переставьте банки в холодное место для хранения.

Консервированный перец «Бачо Киро»

Ингредиенты

3,6 кг сладкого зеленого перца, 2,1 кг зеленых помидоров, 2,1 кг белокочанной капусты, 2,1 кг моркови, 600 г петрушки, 500 г зелени сельдерея, 400 г соли, 7 л воды.

Способ приготовления

Перец помойте, проколите вилкой около основания и сплющите.

У капусты удалите кроющие листья, а кочаны разрежьте на несколько небольших частей.

Зелень помойте и нарубите. Помидоры помойте и разрежьте пополам. Морковь очистите, опустите в кипящую воду на несколько минут и нарежьте небольшими кусочками. Овощи уложите в банки вместе с помытой зеленью. Сверху положите гнет.

Вскипятите воду с солью и полученной жидкостью залейте овощи. Оставьте банки на 10 дней в теплом месте, после чего уберите на хранение в холодильник.

Консервированный перец «Боженцы»

Ингредиенты

500 г сладкого перца, 2 головки чеснока, 50 г растительного масла, 1 л воды, 1 столовая ложка соли, 1 чайная ложка сахарного песка, 0,3 чайной ложки лимонной кислоты.

Способ приготовления

Чеснок очистите.

Сладкий перец помойте, удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте тонкими кольцами и положите в литровые банки вместе с дольками чеснока, сахарным песком и лимонной кислотой. В отдельной эмалированной посуде вскипятите воду с солью.

Перец залейте кипящим рассолом и растительным маслом, накройте банки прокипяченными крышками и стерилизуйте их в течение 10 минут в кипящей воде.

Банки закатайте, переверните вниз горлышком и храните в холодном месте.

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.