

ОСНОВНЫЕ ЗАГОТОВКИ

ОГУРЦЫ,
ПОМИДОРЫ,
ПЕРЕЦ



РЕЦЕПТОВ

ОСНОВНЫЕ ЗАГОТОВКИ

ОГУРЦЫ,
ПОМИДОРЫ,
ПЕРЕЦ



РЕЦЕПТОВ



МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА

МОСКВА  2015

СОДЕРЖАНИЕ

ОГУРЦЫ

1	Огурчики с зеленью	4
2	Огурцы фермерские	5
3	Корнишоны «По-домашнему»	6
4	Огурцы с красной смородиной	7
5	Огурцы с сельдереем и луком	8
6	Огурцы «Яблочные»	9
7	Огурцы «Бабушкины»	10
8	Огурцы по-казацки	10
9	Огурцы, соленные с эстрагоном	11
10	Огурчики «Душевные»	11
11	Огурчики, маринованные по-домашнему	12
12	Огурчики с Горчицей	13
13	Маринованные огурцы «На зубок»	14
14	Малосольные огурцы с перцем	15
15	Малосольные огурцы в яблочном соке	16

ПОМИДОРЫ

16	Помидоры «Солнечные»	17
17	Помидорчики черри «Объединение»	18
18	Помидоры черри с сельдереем	19
19	Сушеные помидорчики черри с укропом	20
20	Помидоры, фаршированные морковью	21
21	Помидорчики «Осенняя радость»	22
24	Помидоры, соленные по-деревенски	22
22	Помидоры с чесночными стрелками	23
23	Помидоры, соленные по-московски	23
25	Помидоры, фаршированные баклажанами	24
26	Помидоры по-уральски	25
27	Помидоры «Чесночные»	26



СОДЕРЖАНИЕ

28	Помидоры в собственном соку	27
29	Зеленые помидоры с начинкой	28
30	Помидоры черри с соевым соусом	29

ПЕРЕЦ

31	Перец по-кубански	30
32	Перец сладкий маринованный	31
33	Фаршированный перец	32
34	Перец соленый	33
35	Икра из перца	34
36	Лечо	35
37	Паприкаш	36
38	Лютеница	37
39	Чили	38
40	Салат из черри и перцев	39

АССОРТИ

42	Ассорти «Улыбка»	40
41	Перец сладкий консервированный	40
43	Ассорти «Светофор»	41
44	Ассорти с корнишами и черри	41
45	Ассорти «Мечта»	42

САЛАТЫ

46	Салат «Воскресный»	43
47	Салат овощной с лимонами	44
48	Салат овощной с рисом и горошком	45
49	Салат из зеленых и бурых помидоров с перцем	46
50	Салат с огурцами и капустой	47



1

20 МИН

НА 3л БАНКУ



ОГУРЧИКИ С ЗЕЛЕНЬЮ

СОСТАВ

- 1,7 кг огурцов
- 100 г зелени укропа
- 100 г зелени петрушки
- 200 г щавеля
- 100 г эстрагона
- 100 г базилика

ДЛЯ РАССОЛА:

- на 1 л воды –
2 ст. л. соли
2 ст. л. сахара

1. Огурцы промыть, срезать у них кончики, опустить на 2 мин в кипяток. Затем обдать очень холодной водой.
2. Щавель и зелень измельчить, залить подогретой водой и прокипятить около 1–2 мин. Добавить соль и сахар и прокипятить еще 1–2 мин.
3. В стерилизованную банку положить огурцы, залить кипящим рассолом, дать постоять 3–4 мин. Слить рассол и прокипятить еще раз, вновь залить, оставить на 2–3 мин. Затем повторить процедуру еще раз.
4. После третьей заливки герметично укупорить, перевернуть и укутать для медленного остывания.

2

🕒 15 МИН

🏠 НА 3л БАНКУ

ОГУРЦЫ ФЕРМЕРСКИЕ

СОСТАВ

- 1,8 кг огурцов
- 1 стручок жгучего перца
- 3–4 листа черной смородины
- 3–4 зонтика укропа
- 50 г корня хрена
- 50 г эстрагона
- 50 г базилика
- ½ головки чеснока

ДЛЯ РАССОЛА:

- на 1 л воды –
2 ст. л. (без горки) соли
- лавровый лист

1. На дно банки положить листья смородины, перец, чеснок, укроп, кусочки корня хрена, эстрагон, базилик.
2. Уложить огурцы, залить кипятком, выдержать 5 мин и слить воду.
3. Приготовить рассол, добавив в воду соль, лавровый лист и вскипятив, влить в банку, дать постоять 5–7 мин, вылить рассол и вновь вскипятить.
4. Опять залить огурцы кипящим рассолом и закрыть герметично.

3

🕒 15 МИН

🏠 НА 1 Л БАНКУ



КОРНИШОНЫ «ПО-ДОМАШНЕМУ»

СОСТАВ

- 40–50 корнишонов
- 2 зубчика чеснока
- 2 листа винограда
- 3 зонтика укропа
- 5 горошин черного перца
- 5 горошин душистого перца
- 2 нарезанных кружочками корня хрена

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
1 ч. л. сахара
1 ст. л. соли
1 ч. л. уксусной эссенции

1. Вымочить корнишоны 3 ч в холодной воде, 2–3 раза меняя воду.
2. На дно стерилизованной банки уложить половину пряностей, поместить на них огурчики. Сверху положить вторую часть приправ.
3. Воду довести до кипения, залить содержимое банки и слить через полиэтиленовую крышку с дырочками в кастрюлю.
4. На основе этой воды приготовить маринад и довести его до кипения.
5. Залить корнишоны маринадом, закрыть крышкой, накрыть полотенцем и дать остыть при комнатной температуре. После остывания хранить банку с корнишоном в холодильнике.

6

50 рецептов. Основные заготовки

4

🕒 20 МИН

🏠 НА 3л БАНКУ

ОГУРЦЫ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

СОСТАВ

- 1,4 кг огурцов
- 2 стакана красной смородины
- Листья вишни
- Листья красной смородины
- 1 корень хрена
- 5 горошин душистого перца

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
1 ст. л. соли
2 ст. л. сахара
2 ст. л. яблочного уксуса

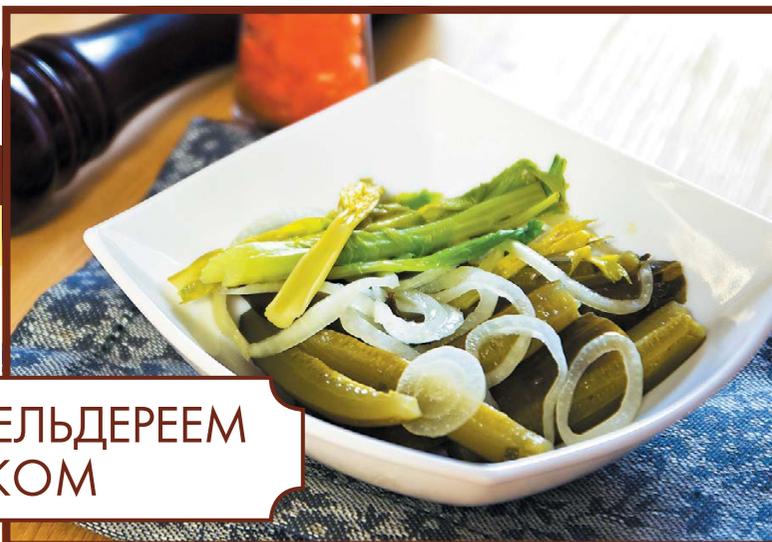


1. На дно стерилизованной банки выложить листья вишни и смородины, перец горошком и нарезанный кусочками хрен.
2. Сверху поместить чистые сухие огурцы. Залить кипятком, дать постоять 10 мин.
3. Воду слить, приготовить на ее основе маринад.
4. В банку всыпать смородину, затем залить горячим маринадом.
5. Накрывать прокипяченной крышкой, стерилизовать 20 мин и закатать.

5

🕒 20 МИН

🏠 НА 3л БАНКУ



ОГУРЦЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ И ЛУКОМ

СОСТАВ

- 1,5 кг огурцов
- 2 головки репчатого лука
- 1 корень сельдерея
- 100 г листьев сельдерея
- 2 зонтика укропа
- 2 лавровых листа

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
1 ст. л. соли
2 ст. л. сахара
1 дес. л. уксусной эссенции

1. Огурцы нарезать вдоль крупной соломкой. Очищенный репчатый лук – кольцами, корень сельдерея – кубиками.
2. На дно стерилизованной банки выложить укроп и лавровые листья, сверху уложить кольца лука и кубики сельдерея, затем вертикально – подготовленные огурцы.
3. Сверху положить листья сельдерея.
4. Приготовить горячий маринад (эссенцию добавить в последний момент) и сразу же залить содержимое банки.
5. Закупорить герметично крышкой.

6



30 МИН

НА 3л БАНКУ

ОГУРЦЫ «ЯБЛОЧНЫЕ»

СОСТАВ

- около 1,7 кг огурцов
- 2–3 листа смородины

ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

- 1 л свежесжатого яблочного сока
- 1 л свежесжатого огуречного сока
- ½ ст. л. соли
- ½ ст. л. сахара



1. Огурцы перебрать, промыть и обрезать кончики.
2. Опустить огурцы на 2–3 мин в кипяток, вынуть и уложить в стерилизованную банку со смородиновыми листьями.
3. В смесь яблочного и огуречного сока добавить соль и сахар, нагреть до кипения.
4. Влить кипящую заливку в банку с огурцами и оставить на 10–12 мин.
5. Слить заливку, еще раз прокипятить и повторно залить огурцы. Дать постоять около 10 мин. Затем повторить процедуру еще раз.
6. После этого герметично закатать банку, перевернуть и укутать до полного остывания.

7

 20 МИН

НА  БАНКУ

СОСТАВ

- 1,8 кг огурцов
- 3–4 зонтика укропа
- Зелень укропа
- ½ головки чеснока
- Листья черной смородины

ДЛЯ РАССОЛА:

- 1,3 л воды
- 4 ст. л. соли

ОГУРЦЫ «БАБУШКИНЫ»

1. Перебрать и промыть огурцы. Выложить на дно чистой банки пряности и зелень, сверху – огурцы.
2. Приготовить рассол и залить им огурцы. Оставить на неделю бродить под гнетом при комнатной температуре, периодически снимая пену.
3. Рассол слить, процедить и прокипятить. Банку простерилизовать.
4. Залить кипящим рассолом огурцы со свежими специями (если рассола будет мало, добавить кипятка).
5. Стерилизовать 20 мин, закатать крышкой.

8

 15 МИН

НА  БАНКУ

СОСТАВ

- 2 кг мелких огурцов
- 2–3 зонтика укропа
- 1 корень хрена
- 1 головка чеснока
- 2–3 лавровых листа

ДЛЯ РАССОЛА:

- на 1 л воды –
2 ст. л. соли
2 ст. л. сахара

ОГУРЦЫ ПО-КАЗАЦКИ

1. Огурцы промыть, перебрать, выложить в стерилизованную банку поверх специй и залить холодным рассолом.
2. Оставить на 3–4 дня бродить при комнатной температуре под гнетом, снимая пену.
3. Слить рассол, процедить, прокипятить.
4. Огурцы промыть горячей водой, выложить в чистую банку с новыми специями и залить рассолом.
5. Стерилизовать 35 мин и закатать крышку.

9

 20 МИН

НА  3л БАНКУ

СОСТАВ

- 1,5 кг средних огурцов
- 4 зубчика чеснока
- 4–5 веточек эстрагона
- 2 корня хрена
- 2 листа хрена
- 5 листьев смородины
- 4 зонтика укропа
- ½ головки чеснока и пара веточек эстрагона

ДЛЯ РАССОЛА:

- на 1 л воды –
1 ст. л. соли
1 ч. л. сахара

ОГУРЦЫ, СОЛЕННЫЕ С ЭСТРАГОНОМ

1. Огурцы вымочить в холодной воде 2 ч.
2. Положить на дно эмалированной кастрюли пряности (половину эстрагона и укропа оставить), в середину – подготовленные огурцы, сверху – снова эстрагон с укропом. Залить горячим, но не кипящим рассолом.
3. Поставить под гнет на 3 дня в прохладном месте.
4. Рассол слить и прокипятить, пену снять. Огурцы промыть под проточной водой и окатить кипятком.
5. Банку простерилизовать. Положить на дно банки две свежие веточки эстрагона и несколько зубчиков чеснока, сверху – огурцы. Залить горячим рассолом и сразу же закатать крышкой.

10

 30 МИН

НА  2л БАНКУ

СОСТАВ

- 1,5 кг огурцов
- 10 зубчиков чеснока
- 4 зонтика укропа
- Веточки эстрагона

ДЛЯ РАССОЛА:

- на 1 л воды –
1,5 ст. л. соли
1 ч. л. сахара

ОГУРЧИКИ «ДУШЕВНЫЕ»

1. Огурцы вымочить в холодной воде 2 ч. Половину эстрагона, укропа и чеснока положить на дно стерилизованной банки, сверху – огурцы и снова пряности. Залить горячим рассолом.
2. Поставить под гнет на 3 дня в прохладном месте.
3. Рассол слить, прокипятить. Пену удалить. Пряности выкинуть. Огурцы промыть, ошпарить.
4. Стерилизовать с новыми пряностями в новом рассоле 25–30 мин. Закатать.

11

🕒 10 МИН

🏠 НА БАНКУ



ОГУРЧИКИ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

СОСТАВ

- 20–25 маленьких огурчиков
- 2 зубчика чеснока
- 1 нарезанный корень хрена
- 30 горошин душистого перца

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
1 ст. л. соли
- 1 ч. л. сахара
- 1 дес. л. уксуса

1. Вымочить огурчики в холодной воде, воду слить.
2. На дно стерилизованной банки уложить душистый перец и хрен, сверху поместить огурчики.
3. Воду довести до кипения, залить содержимое банки и слить через полиэтиленовую крышку с прорезями в кастрюлю.
4. На основе этой воды приготовить рассол. Довести до кипения.
5. Залить огурчики рассолом, влить уксус и сразу же герметично закупорить банку.

12

50 рецептов. Основные заготовки

12



15 МИН

НА  3л БАНКУ



ОГУРЧИКИ С ГОРЧИЦЕЙ

СОСТАВ

- 1,8 кг корншонов
- 1 луковица
- 50 г зелени укропа
- 3 лавровых листа
- Несколько горошин душистого перца

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
2 ст. л. сахара
1 ст. л. соли
2 ст. л. порошка горчицы
½ ч. л. молотого черного перца
150 мл столового уксуса

1. Положить огурцы в стерилизованную банку, добавить лавровый лист и перец горошком.
2. Очистить лук и нарезать его кольцами. Зелень укропа измельчить.
3. В воду всыпать сахар, соль, молотый перец и горчицу, положить подготовленные лук и зелень, довести до кипения.
4. Влить уксус и без кипячения снять с плиты.
5. Залить горячим маринадом содержимое банки и быстро закатать.

13

🕒 15 МИН

🏠 НА 3л БАНКУ



МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ «НА ЗУБОК»

СОСТАВ

- 1,7 кг мелких огурцов
- 2 зонтика укропа
- 3 листа хрена
- 6 зубчиков чеснока
- 3 лавровых листа
- 6–8 горошин черного перца
- по 5 листьев смородины и вишни

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
1 ст. л. соли
1 ст. л. сахара
½ ч. л. уксусной эссенции

1. Специи поместить на дно стерилизованной банки.
2. Огурцы нарезать поперек на 3–4 части, кончики обрезать с двух сторон. Поместить подготовленные огурцы в банку на специи.
3. В кипящей воде растворить соль и сахар, залить огурцы кипящим рассолом.
4. Добавить уксусную эссенцию и герметично закупорить.

14



15 МИН

НА 3л БАНКУ

МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ С ПЕРЦЕМ

СОСТАВ

- 1,5 кг огурцов
- 2 зонтика и пучок зелени укропа
- 2 стручка жгучего красного перца
- 4 зубчика чеснока
- Листья вишни и смородины

ДЛЯ РАССОЛА:

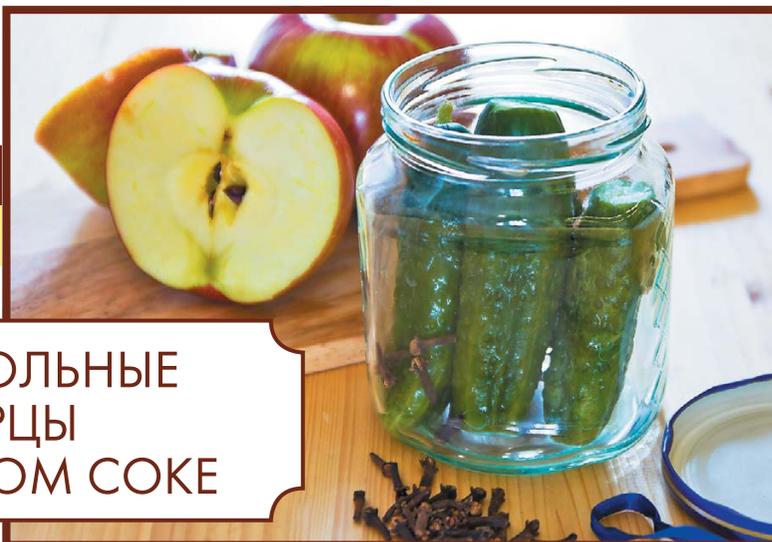
- на 1 л воды –
3 ст. л. соли

1. На дно стерилизованной банки уложить мелко порезанный жгучий перец, зелень и 1 зонтик укропа, очищенный чеснок и половину листьев.
2. Сверху поместить огурцы, накрыть их оставшимися листьями.
3. Сварить рассол, остудить до температуры 50 °С и залить содержимое банки. Оставить бродить 3 дня при температуре 18–20 °С.
4. Слить рассол, прокипятить, удалить пену.
5. Промыть огурцы, положить в стерилизованную банку со свежими специями, залить горячим, но не кипящим рассолом (если его не хватит – долить горячей воды), накрыть крышкой и стерилизовать 15 мин. Закупорить.

15

🕒 15 МИН

🏠 НА 3л БАНКУ



МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ В ЯБЛОЧНОМ СОКЕ

СОСТАВ

- 1,7 кг огурцов
- 3–4 бутона гвоздики
- листья смородины и вишни
- 200 мл яблочного сока

ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

- на 1 л воды –
1,5–2 ст. л. соли
2 г лимонной
кислоты

1. Огурцы вымочить в течение 4 ч в холодной воде, несколько раз меняя воду, обсушить.
2. Выложить дно стерилизованной банки листьями вишни, добавить гвоздику.
3. Поместить сверху огурцы, укрыть листьями смородины.
4. Воду смешать с соком, посолить, довести до кипения и остудить до температуры 70–80 °С.
5. Залить огурцы и дать побродить 2–3 дня при комнатной температуре.
6. Промыть. Залить холодным кипяченым рассолом, добавить кислоту и убрать готовые огурцы в холодильник.

16

50 рецептов. Основные заготовки

16

🕒 10 МИН

🏠 НА 1л БАНКУ



ПОМИДОРЫ «СОЛНЕЧНЫЕ»

СОСТАВ

- 800 г желтых некрупных помидоров
- Зелень петрушки
- Семена тмина по вкусу

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
1 ст. л. соли
1 ч. л. сахара
½ ч. л. уксусной эссенции

1. Помидоры наколоть зубочисткой у плодоножки.
2. В стерилизованную банку выложить зелень, сверху – подготовленные помидоры. Посыпать тмином.
3. Приготовить рассол. Вскипятить, залить содержимое банки. Влить эссенцию.
4. Стерилизовать 20 мин и герметично закупорить. При желании можно добавить в банку листья хрена.

17

🕒 15 МИН

🏠 НА 1,5л БАНКУ



ПОМИДОРЧИКИ ЧЕРРИ «ОБЪЕДЕНИЕ»

СОСТАВ

- 500 г помидоров черри (разноцветных)
- 1 корень хрена
- 4 зубчика чеснока
- 4–6 горошин душистого перца
- Зонтики и зелень укропа
- Зелень петрушки

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
1 ст. л. соли
1 ч. л. сахара
1 ст. л. уксуса

1. Помидоры перебрать, промыть в холодной воде. Обсушить.
2. Пряности вымыть, очищенный хрен нарезать кусочками, очищенные зубчики чеснока – на половинки.
3. Выложить на дно стерилизованной банки половину пряностей, на них – подготовленные помидоры (желтые, потом – красные). Сверху положить оставшиеся пряности. Залить кипящим маринадом.
4. Закупорить стерилизованной крышкой, перевернуть банку, укутать одеялом и дать остыть.

18

50 рецептов. Основные заготовки

18

🕒 10 МИН

🏠 НА 3л БАНКУ



ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

СОСТАВ

- 2 кг помидоров черри
- 2–3 стебля сельдерея по 10 см
- 1 ст. л. измельченной зелени сельдерея
- 3–4 горошины черного перца
- 1 лавровый лист

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
2 ст. л. соли
1 ст. л. сахара
1 ст. л. уксусной эссенции

1. На дно банки выложить перец, лавровый лист и измельченную зелень. Сверху – помидоры.
2. Вдоль стенок вертикально разместить стебли сельдерея.
3. Залить кипятком, оставить на 5 мин, слить воду в кастрюлю, добавить соль и сахар, довести до кипения и залить банку рассолом. Влить эссенцию.
4. Герметично закупорить прокипяченной крышкой.



СУШЕНЫЕ ПОМИДОРЧИКИ ЧЕРРИ С УКРОПОМ

СОСТАВ

- 600 г небольших спелых помидоров
- 50 г сушеной зелени укропа
- 2 лавровых листа
- 30 г сушеной зелени петрушки
- 3 горошины душистого перца
- 50 г смеси прованских трав
- ½ стакана оливкового масла

1. Помидоры вымыть, разрезать каждый пополам.
2. Специи размять и перемешать.
3. Половинки помидоров положить на противень духовки (разрезом вверх), капнуть на каждую половинку помидора несколько капель масла и посыпать специями. Готовить при температуре немногим больше 100 °С в течение 3–3,5 ч.
4. Затем положить в предварительно простерилизованную банку, залить кипящим маслом, герметично укупорить. Хранить в холодильнике.

20

🕒 30 МИН

НА 3л БАНКУ

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МОРКОВЬЮ

СОСТАВ

- 2 кг помидоров
- 500 г моркови
- 3–4 зубчика чеснока
- 1 пучок зелени кинзы
- 3 лавровых листа
- Несколько горошин душистого перца

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
3 ч. л. соли
3 ст. л. сахара
1 стакан столового уксуса

1. У помидоров срезать верхушки, вынуть часть мякоти. Морковь очистить, нарезать мелкой соломкой, отварить в течение 15 мин. Смешать с вынутой мякотью помидоров и мелко нарезанной зеленью.
2. Полученной смесью заполнить углубления в помидорах, закрыть верхушками и скрепить зубочистками.
3. В литровые банки положить специи, очищенные дольки чеснока, уложить фаршированные помидоры. Разложить сахар и соль, залить кипятком.
4. Стерилизовать около 20–25 мин, в конце добавить уксус. Герметично укупорить.

21

 20 МИН

НА  3л БАНКУ

СОСТАВ

- 1–1,2 кг мелких красных и желтых помидорчиков
- 4 зубчика чеснока
- 1 корень хрена
- 1 перчик чили
- 3 листа вишни

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
1,5 ст. л. соли
1 ст. л. сахара
1 ст. л. уксуса

ПОМИДОРЧИКИ «ОСЕННЯЯ РАДОСТЬ»

1. Очищенные корень хрена и чеснок нарезать кусочками. Уложить на дно стерилизованной банки пряности, затем – помидоры.
2. Залить содержимое банки крутым кипятком и сразу же слить.
3. Подготовить маринад, довести до кипения и снова залить овощи.
4. Закупорить банку герметически крышкой и укрыть одеялом до остывания.

24

 15 МИН

НА  3л БАНКУ

СОСТАВ

- 2 кг помидоров
- 6 листьев смородины
- 4 зонтика укропа
- 2 корня хрена
- 4 зубчика чеснока

ДЛЯ РАССОЛА:

- на 1 л воды –
2,5 ст. л. соли
2 ст. л. сахара

ПОМИДОРЫ, СОЛЕННЫЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

1. Вымытые помидоры наколоть зубочисткой у плодоножки. На дно стерилизованной банки поместить измельченный очищенный хрен и чеснок, половину листьев смородины и укропа. Затем выложить помидоры, на них – оставшиеся укроп и листья.
2. Приготовить рассол: вскипятить и дать остыть примерно до температуры 60–70 °С. Залить помидоры, накрыть марлей и оставить бродить при комнатной температуре 2–3 дня, снимая пену. Когда пена перестанет образовываться, переставить банку в холодильник, накрыв полиэтиленовой крышкой. Помидоры будут готовы примерно через 10 дней.

23

 10 МИН

НА  3л БАНКУ

СОСТАВ

- Помидоры (чтобы по горлышко вошли в банку)
- Листья вишни и смородины
- 2 зонтика укропа
- 4 зубчика чеснока
- 1 корень хрена
- 1 пучок зелени

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
2 ст. л. соли
1 ст. л. сахара
5 ст. л. уксуса

ПОМИДОРЫ, СОЛЕННЫЕ ПО-МОСКОВСКИ

1. В подготовленную банку положить листья вишни и смородины. Добавить очищенные зубчики чеснока, нарезанный кусочками корень хрена, часть зелени и зонтик укропа. Сверху поместить помидоры.
2. Укрыть укропом и оставшейся зеленью. Залить содержимое банки горячей водой, выдержать 3–4 мин. Слить воду в кастрюлю, приготовить на ее основе рассол.
3. Залить помидоры горячим рассолом. Выдержать еще 2–3 мин, снова слить рассол в кастрюлю, добавить уксус и полученным горячим маринадом залить содержимое банки. Герметично закупорить.

22

 10 МИН

НА  3л БАНКУ

СОСТАВ

- 1,5 кг помидоров
- 300 г чесночных стрелок
- 5 горошин черного перца

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
1 ст. л. соли
100 мл 6%-ного уксуса

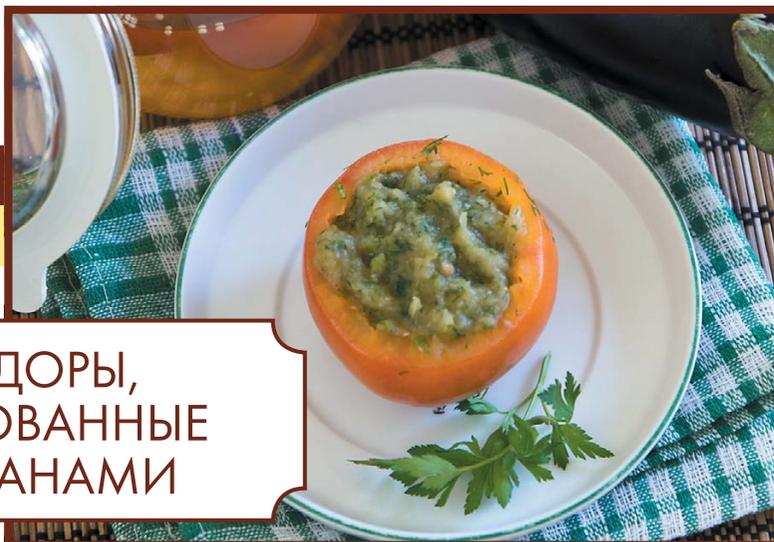
ПОМИДОРЫ С ЧЕСНОЧНЫМИ СТРЕЛКАМИ

1. Чесночные стрелки вымыть, нарезать кусочками по 3–4 см и бланшировать несколько минут.
2. Вынуть чеснок шумовкой и переложить в стерилизованную банку вместе с перцем. Сверху поместить помидоры.
3. В воду добавить соль, довести до кипения и залить содержимое банки. Добавить уксус.
4. Стерилизовать 30 мин и быстро закатать крышкой.

25

🕒 30 МИН

🏠 НА 3л БАНКУ



ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНАМИ

СОСТАВ

- 2 кг небольших крепких помидоров
- 500 г баклажанов
- 3–4 зубчика чеснока
- Небольшой пучок зелени петрушки
- 3 лавровых листа
- Несколько горошин душистого перца

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
3 ч. л. соли
3 ст. л. сахара
1 стакан столового уксуса

1. У помидоров срезать верхушки, вынуть часть мякоти. Баклажаны очистить, нарезать, измельчить в блендере. Смешать с вынутой мякотью помидоров и мелко нарезанной зеленью, подсолить и проварить в кастрюле около 15 мин.
2. Полученной пастой заполнить выемки в помидорах, закрыть верхушечками и скрепить зубочистками.
3. В литровые банки положить специи, очищенные дольки чеснока, уложить фаршированные помидоры.
4. Разложить сахар и соль, залить кипятком. Стерилизовать около 20 мин, добавить уксус и закатать.

26

🕒 15 МИН

🏠 НА 3л БАНКУ

ПОМИДОРЫ ПО-УРАЛЬСКИ

СОСТАВ

- 2 кг помидоров
- 2 моченых яблока
- 1 головка репчатого лука
- 5–6 бутонов гвоздики
- 5–6 горошин душистого перца

ДЛЯ РАССОЛА:

- на 1 л воды –
3 ст. л. соли
3 ст. л. сахара

1. Моченые яблоки нарезать дольками, лук – кольцами.
2. На дно банки выложить гвоздику и перец, сверху – помидоры, перемежая луком и кусочками яблок.
3. Вскипятить воду, приготовить рассол, остудить и залить помидоры.
4. Дать постоять в тепле 2–3 дня, снимая пену, под гнетом. Затем накрыть полиэтиленовой крышкой и переставить в холодильник.

27

🕒 20 МИН

🏠 НА 3л БАНКУ



ПОМИДОРЫ «ЧЕСНОЧНЫЕ»

СОСТАВ

- 2 кг некрупных помидоров
- 1,5–2 головки чеснока

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
2–3 ст. л. сахара
2 ст. л. соли
1 ст. л. 9%-го уксуса

1. Помидоры вымыть, обсушить. Чеснок разобрать на зубчики, почистить.
2. Сделать на каждом помидоре со стороны верхушки небольшой надрез и вставить в него зубчик чеснока.
3. Выложить аккуратно в стерилизованную банку и залить маринадом. Накрыть чистой крышкой.
4. Стерилизовать 30 мин и закатать крышку.

26

50 рецептов. Основные заготовки

28

🕒 30 МИН

НА  БАНКУ

ПОМИДОРЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

СОСТАВ

- 3 кг помидоров
- 1 луковица
- 1 лавровый лист
- 50 г зелени сельдерея
- 1 ч. л. лимонной кислоты
- 1 ст. л. соли
- 2 ч. л. сахара

1. Помидоры вымыть. Половину помидоров нарезать, положить в кастрюлю, добавить соль, сахар, очищенный и нарезанный лук, измельченную зелень.
2. Варить, помешивая, на слабом огне около 17–20 мин, в конце варки добавить кислоту.
3. Оставшиеся целые помидоры бланшировать в кипятке в течение 1–2 мин, очистить от кожицы и положить в стерилизованную банку.
4. Сваренный помидорный соус протереть через сито, опять вылить в кастрюлю, довести до кипения и залить помидоры в банке. Герметично укупорить.

 30 МИН

 НА БАНКУ


ЗЕЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ С НАЧИНКОЙ

СОСТАВ

- 600 г зеленых помидоров
- 300 г красного болгарского перца без семян
- 2 головки репчатого лука
- 1 головка чеснока
- Пряности (зелень петрушки, горошины душистого перца, семена тмина, гвоздика, листья смородины и винограда) по вкусу

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
1 ст. л. соли
4 ст. л. уксуса

1. Лук нарезать кольцами, болгарский перец – соломкой. Измельчить чеснок. Смешать лук, чеснок и перец.
2. Помидоры вымыть, надрезать и осторожно вынуть часть мякоти. Через надрезы наполнить помидоры овощной смесью. Поместить фаршированные помидоры в банку.
3. Приготовить маринад. Вскипятить и залить им помидоры.
4. Простерилизовать 15 мин и герметично закрыть.

30

🕒 20 МИН

НА 1л БАНКУ



ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ С СОЕВЫМ СОУСОМ

СОСТАВ

- Помидорчики (чтобы заполнили банку «по плечики»)
- 2–3 горошины душистого перца
- Зонтик и зелень укропа
- 2 лавровых листа

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
1 ст. л. сахара
½ ст. л. соли
1 ч. л. соевого соуса
2 ст. л. 9%-го уксуса

1. Помидоры наколоть у плодоножки.
2. В стерилизованную банку положить зелень укропа, лавровые листья и перец. Сверху поместить черри и зонтик укропа.
3. Залить горячей водой. Дать постоять 10 мин.
4. Воду слить, добавить соль и сахар, вскипятить и залить содержимое банки.
5. Влить соевый соус и уксус и сразу же закупорить.

31

🕒 50 МИН

🏠 НА 3л БАНКУ



ПЕРЕЦ ПО-КУБАНСКИ

СОСТАВ

- 2 кг сладкого перца
- 1 кг помидоров
- 100 г чеснока
- 1–2 стручка острого перца
- 100 мл 5%-го уксуса
- 150 мл растительного масла
- 1 ст. л. соли
- 1 ст. л. сахара

1. Помидоры промыть и нарезать кружочками.
2. Сладкий перец промыть, удалить сердцевину с семенами и нарезать его длинными полосками.
3. Чеснок очистить и разрезать на 8–10 частей, острый перец промыть и нарезать колечками.
4. Смешать помидоры с чесноком, острым перцем, солью, сахаром, маслом и уксусом, довести до кипения, помешивая через каждые 2–3 мин.
5. В кипящую массу уложить подготовленный сладкий перец и варить еще 20 мин, помешивая через каждые 5 мин.
6. Разложить по стерилизованным литровым банкам, закупорить.

32

🕒 40 МИН

🏠 НА 1л БАНКУ

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ МАРИНОВАННЫЙ

СОСТАВ

- 650–700 г перца
- 2–3 горошины душистого перца
- 1 лавровый лист

ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

- 850 мл воды
- 25 г соли
- 125 мл 9%-го уксуса
- 40 г подсолнечного масла

1. Перец вымыть, вырезать плодоножку, семенник и еще раз промыть.
2. Бланшировать в кипящей воде 3–5 мин, а затем погрузить на 12 мин в холодную.
3. На дно банки положить лавровый лист, перец душистый, затем вложить как можно плотнее стручки перца, влить горячую (95–98°C) заливку и поверх маринадной заливки – прокаленное и охлажденное до 70°C подсолнечное масло.
4. Стерилизовать банки при температуре 100°C.

 50 МИН

 НА БАНКУ


ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

СОСТАВ

- 1 кг сладкого перца
- 800 г моркови
- 50 г пастернака
- по 20 г корня сельдерея и корня петрушки
- 10 г пряной зелени (петрушки, сельдерея и укропа)
- 150 г репчатого лука
- Соль, растительное масло

ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

- 300 мл томатного сока
- соль, сахар, красный молотый перец

1. Перец очистить от плодоножек и семян. Промыть проточной водой, бланшировать в течение 3–5 мин, остудить.
2. Приготовить фарш из мелко нарезанной моркови, репчатого лука, корней пастернака, петрушки и сельдерея, обжаренных в растительном масле с добавлением пряностей.
3. Заливку приготовить из томатного сока, который уварить с прибавлением соли и сахара до консистенции соуса. В конце добавить красный молотый перец.
4. Бланшированный перец начинить приготовленным фаршем и уложить в банки.
5. Влить заливку, подогретую до температуры 80°C, и укупорить. Стерилизовать при температуре 100°C в течение 2 ч.

34

🕒 30 МИН

НА 3л БАНКУ

ПЕРЕЦ СОЛЕНЫЙ

СОСТАВ

- 1 кг сладкого мясистого перца
- по 150 г корней петрушки и сельдерея
- 150 г цветной капусты
- 3–4 зубчика чеснока

ДЛЯ МАРИНАДА:

- 1 л воды
- 30 г соли
- 40 г сахара
- 2 лавровых листа
- 0,8–1 л 6%-го уксуса

1. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенником, разрезать на 4–6 частей. Корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить, нарезать кружочками. Капусту цветную промыть в подсоленной воде (1 л воды, 20 г соли) и разделить на соцветия.
2. На дно посолочной тары (стеклянной, эмалированной, керамической) положить очищенный и измельченный чеснок, затем послойно (пересыпая каждый слой солью и молотым горьким черным перцем) перец, белые корни и цветную капусту.
3. Овощи уплотнить, положить сверху кружок с гнетом, выдержать при комнатной температуре 15–20 ч. Когда овощи пустят сок, залить их горячим (90–95°C) маринадом и вновь выдержать 12–15 ч. Затем заливку слить, нагреть до кипения и залить ею овощи. Эту процедуру повторить еще 2 раза.
4. Затем овощи уложить в банки, залить горячим (95°C) маринадом. Пастеризовать при температуре 90°C банки.



ИКРА ИЗ ПЕРЦА

СОСТАВ

- 980 г сладкого перца
- 65 г репчатого лука
- 50 г красных помидоров
- 40 г корня петрушки
- 10 г зелени укропа
- 10 г соли
- 60 мл подсолнечного масла
- по 1 г перца душистого и черного горького
- 10 мл 9%-го уксуса

1. Перец вымыть, обсушить салфеткой, натереть растительным маслом и испечь в духовке до размягчения. В горячем виде очистить от кожицы, удалить плодоножку с семенником, пропустить через мясорубку, имеющую решетку с крупными отверстиями.
2. Очищенные морковь и корень петрушки нарезать соломкой, обжарить в растительном масле до полуготовности. Лук репчатый очистить, нарезать кольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета.
3. Красные плотные помидоры вымыть, удалить плодоножки, разрезать на 2–4 части, измельчить на мясорубке. Уварить до половины первоначального объема, добавить подготовленные овощи, соль, молотый перец, перемешать, на слабом огне при помешивании варить 10 мин.
4. В конце варки влить уксус и прокаленное и остуженное до температуры 70°C растительное масло. Горячую (95–98°C) массу уложить в прогретые банки. Стерилизовать при температуре 100°C банки в течение 70 мин.

36

🕒 30 МИН

🏠 НА 2л БАНКУ



ЛЕЧО

СОСТАВ

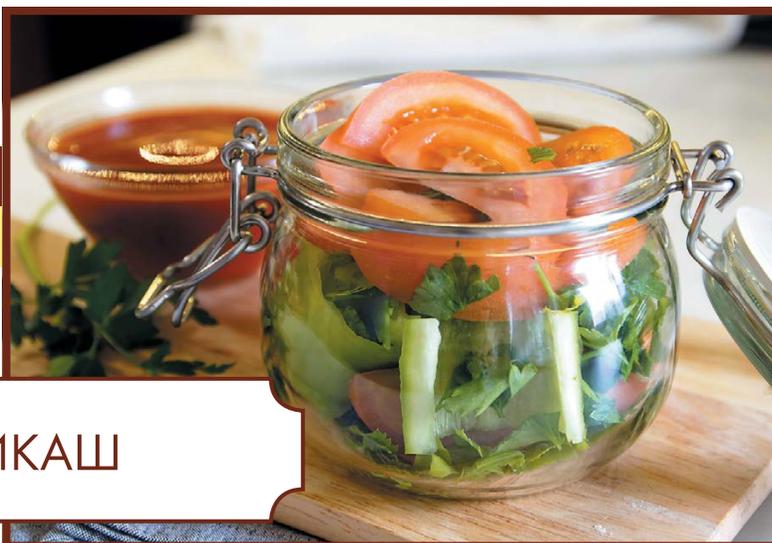
- 500 г сладкого перца
- 385 г красных помидоров
- 10 г соли
- 95 г репчатого лука
- Черный молотый перец по вкусу

1. Зрелый перец вымыть, удалить плодоножку с семенником, нарезать полосками или кусочками.
2. Плотные красные помидоры вымыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиками толщиной 3–4 мм.
3. Лук репчатый очистить, измельчить.
4. Подготовленные овощи переложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль и по вкусу перец черный горький молотый, хорошо перемешать, влить немного воды (1 кг овощной смеси, 30 мл воды), тушить при закрытой крышке на умеренном огне 15 мин.
5. Горячую (95–98°C) массу плотно, без воздушных пузырьков, уложить в банки.
6. Стерилизовать при температуре 100°C банки в течение 45 мин.

37

🕒 30 МИН

🏠 НА БАНКУ



ПАПРИКАШ

СОСТАВ

- 600 г сладкого перца
- 200 г помидоров
- 5 г зелени петрушки
- 195 г томатной протертой массы

1. Перец вымыть, удалить плодоножки с семенником, на 2–3 мин опустить в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, остудить холодной проточной водой. Нарезать на кусочки размером 3 x 4 см.
2. Зелень петрушки перебрать, вымыть, мелко нарезать.
3. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать дольками.
4. На дно банок положить пряную зелень, затем – послойно перец и помидоры. Помидоры положить на дно и поверх последнего слоя перца.
5. Плотно уложенные овощи залить горячей (95–98°C) подсоленной томатной массой (1 кг протертой томатной массы, 20 г соли).
6. Стерилизовать при температуре 100°C банки в течение 40 мин.

38

🕒 50 МИН

НА  БАНКУ

ЛЮТЕНИЦА

СОСТАВ

- 1 кг сладкого перца
- 300 г красных помидоров
- 4 зубчика чеснока
- 3 г зелени петрушки или сельдерея
- 1,5 г перца острого
- красного молотого
- 20 г сахара
- 10 г соли
- 30 мл подсолнечного масла

1. Перец вымыть, удалить плодоножки с семенником, мелко нарезать, залить горячей (95–98°C) водой (1 кг перца, 50 мл воды), варить до полного размягчения. В горячем виде протереть через сито.
2. Помидоры вымыть, нарезать дольками, также проварить до полного размягчения и протереть через сито.
3. Очищенный чеснок и промытую зелень измельчить, соединить с томатным пюре и варить до загустения, добавив соль, сахар, острый красный перец, чеснок, пряную зелень и растительное масло, предварительно прокаленное и остуженное до 70°C.
4. Горячую (95–98°C) массу разлить в банки.
5. Стерилизовать при температуре 100°C банки в течение 35 мин.

39

🕒 15 МИН

🏠 НА 0,5л БАНКУ



ЧИЛИ

СОСТАВ

- 400 г зеленых перчиков
- 1–2 красных перчика чили

ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

- на 1 л воды –
2 ст. л. подсолнечного масла
1 ч. л. душистого перца горошком
1 ст. л. соли
1 ч. л. сахара
6–7 ст. л. уксуса

1. Зеленые и красные перчики чили промыть и выложить целиком в стерилизованную банку.
2. Воду прокипятить с душистым перцем, добавить соль, сахар, уксус.
3. Залить кипящим маринадом перцы, добавить прокипяченное масло и закрыть крышкой.
4. Дать остыть и хранить в холодильнике.

40

🕒 30 МИН

НА 1л БАНКУ

САЛАТ ИЗ ЧЕРРИ И ПЕРЦЕВ

СОСТАВ

- 1 кг красного болгарского перца
- 300 г помидорчиков черри
- 5–6 зубчиков чеснока
- Зелень петрушки
- Сахар, соль и молотый перец по вкусу
- 1 ст. л. 6%-го уксуса

1. Очищенный от семян болгарский перец и черри без плодоножек пропустить через мясорубку, приправить солью, сахаром и перцем.
2. Потушить с маслом 20 мин. Добавить измельченную зелень и чеснок, перемешать, снять с огня.
3. Добавить уксус и выложить в чистую банку.
4. Стерилизовать 20 мин и закупорить.

41

 30 МИН

НА  БАНКУ

СОСТАВ

- 1 кг перца
- 1 ч. л. сахара
- ½ ч. л. лимонной кислоты
- 1 бутон гвоздики
- 1–2 горошины душистого перца
- 5–7 горошин черного перца
- лист и черешки сельдерея

ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

- на 1 л воды – 1 ст. л. соли

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

1. Крупный сладкий перец вымыть, удалить сердцевину с семенами, выложить в дуршлаг и опустить в горячую воду на 1 мин. Затем дать воде стечь.
2. Перец уложить в банки, в каждую добавить сахар, лимонную кислоту, гвоздику, душистый перец, несколько горошин черного перца, лист и черешки сельдерея.
3. Все залить кипящим рассолом. Затем банки закрыть стерильными крышками, закатать, простерилизовать при температуре 100°C в течение 15 мин.
4. После стерилизации банки перевернуть вверх дном, накрыть одеялом и оставить для охлаждения.

42

 30 МИН

НА  БАНКУ

СОСТАВ

- 300 г крепких помидоров
- 400 г огурцов
- 1 головка чеснока
- 1 корень петрушки
- 100 г корня хрена
- Специи (лавровый лист, душистый перец горошком, зерна горчицы, укроп) по вкусу

ДЛЯ РАССОЛА:

- на 1 л воды – 1,5 ст. л. соли
1 ст. л. сахара
½ ч. л. лимонной кислоты

АССОРТИ «УЛЫБКА»

1. Помидоры и огурцы помыть, нарезать крупными кусками.
2. Корни петрушки и хрена очистить, вымыть и нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить, разобрать на дольки.
3. Все ингредиенты с приправами положить в чистую банку, залить кипятком, выдержать 15 мин. Слить воду.
4. Сварить рассол. Добавить уксусную кислоту. Простерилизовать 15–20 мин и закатать крышку.

43

🕒 20 МИН

НА  БАНКУ

СОСТАВ

- 500 г огурцов
- 500 г помидоров
- 500 г молодых патиссонов
- 6 горошин душистого перца
- 1 стручок горького перца
- 3–4 лавровых листа
- Зонтики укропа и зелень петрушки по вкусу

ДЛЯ РАССОЛА:

- на 1 л воды – 1 ст. л. соли
1,5 ст. л. сахара
½ ч. л. лимонной кислоты

АССОРТИ «СВЕТОФОР»

1. Овощи перебрать и вымыть.
2. На дно подготовленной банки положить половину пряностей. Поместить в банку патиссоны, помидоры и огурцы. Добавить оставшиеся пряности.
3. Подготовить рассол, вскипятив воду с добавлением соли и сахара, немного остудить.
4. Влить в банку теплый рассол, добавить лимонную кислоту.
5. Простерилизовать 50 мин, герметично закатать.

44

🕒 20 МИН

НА  БАНКУ

СОСТАВ

- 6–7 корнишонов
- 6–7 помидоров черри
- 1 кабачок
- 1 болгарский перец
- 1 головка репчатого лука
- ½ головки чеснока
- 2 лавровых листа
- 10 горошин душистого перца
- Зелень укропа

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды – 2 ст. л. соли
2 ст. л. сахара
2 ч. л. уксусной кислоты

АССОРТИ С КОРНИШОНАМИ И ЧЕРРИ

1. На дно банки выложить лавровые листья, очищенные зубчики чеснока и горошины душистого перца.
2. У болгарского перца удалить семена. Кабачок нарезать кружочками, репчатый лук – кольцами.
3. Слойми выложить поверх специй помидоры, кусочки кабачка, корнишоны и кольца лука, сверху поместите зелень укропа.
4. Залить горячим маринадом, стерилизовать 15 мин. Закатать банку.

45

🕒 40 МИН

🏠 НА 3л БАНКУ



АССОРТИ «МЕЧТА»

СОСТАВ

- Огурцы, болгарские перцы, твердые некрупные помидоры, патиссоны (чтобы заполнили банку «по плечики»)
- 2 зонтика укропа
- 1 корень хрена
- 1 головка репчатого лука
- 1 головка чеснока
- 3 бутона гвоздики
- 3 горошины душистого перца

ДЛЯ МАРИНАДА:

- на 1 л воды –
1 ст. л. соли
1 ч. л. уксусной кислоты

1. Овощи перебрать, вымыть, обсушить бумажным полотенцем. У огурцов с обеих сторон обрезать кончики. Помидоры проколоть зубочисткой у плодоножки.
2. Зелень также вымыть, лук нарезать кольцами, очищенный чеснок разобрать на зубчики.
3. Выложить в подготовленную банку зонтик укропа, нарезанный корень хрена, гвоздику и перец. Сверху уложить слоями патиссоны, перец, помидоры и огурцы, перемежая кольцами лука. На овощи положить оставшийся зонтик укропа.
4. Залить горячим маринадом. Стерилизовать 15 мин и закатать крышку.

42

50 рецептов. Основные заготовки

46

🕒 40 МИН

🏠 НА 1л БАНКУ



САЛАТ «ВОСКРЕСНЫЙ»

СОСТАВ

- 6–7 помидоров
- 2 красных болгарских перца
- 1 головка репчатого лука
- 5 зубчиков чеснока
- 2 бутона гвоздики
- 5 горошин душистого перца
- 1 лавровый лист
- 1 ст. л. соли
- 1 ст. л. сахара
- 3 ст. л. винного уксуса

1. Ошпаренные помидоры без кожицы протереть через сито.
2. Лук натереть на терке.
3. Болгарские перцы очистить от семян. Нарезать тонкими полосками.
4. Выложить все в сотейник, приправить и тушить со специями в масле, помешивая, пока масса не загустеет.
5. Влить винный уксус и переложить содержимое в стерилизованную банку.
6. Закрывать герметично крышкой.

47

🕒 40 МИН

🏠 НА 1,5л БАНКУ



САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЛИМОНАМИ

СОСТАВ

- 500 г моркови
- 500 г болгарского перца
- 500 г незрелых помидоров
- 3 лимона
- 120 мл растительного масла
- Соль и сахар по вкусу

1. Натертую на крупной терке морковь, очищенный от семян и нарезанный полукольцами болгарский перец и нарезанные кружочками помидоры потушить до размягчения в растительном масле, приправив солью и перцем.
2. Лимоны нарезать кружочками.
3. Разложить горячий салат в чистые банки, перемежая салатные слои со слоями лимона.
4. Закупорить и остудить.
5. Хранить в холодильнике.

48

🕒 40 МИН

🏠 НА 2.5л БАНКУ

САЛАТ ОВОЩНОЙ С РИСОМ И ГОРОШКОМ

СОСТАВ

- 1 кг болгарского перца
- 1 кг моркови
- 200 г зеленого горошка
- 4 помидора
- 1 стакан риса
- 1 ст. л. соли
- Черный молотый перец по вкусу
- 120 мл растительного масла
- 100 мл уксуса

1. Болгарский перец очистить от семян и нарезать кольцами, очищенную морковь – кружочками.
2. Смешать рис, подготовленную морковь, перец и зеленый горошек.
3. Влить масло, посолить и поперчить и готовить на умеренном огне до готовности риса, при необходимости доливая воду.
4. Добавить уксус, перемешать и разлить готовый салат по банкам.
5. Стерилизовать 15 мин и закупорить.





САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ И БУРЫХ ПОМИДОРОВ С ПЕРЦЕМ

СОСТАВ

- 700 г зеленых помидоров
- 700 г бурых помидоров
- 4 болгарских перца
- 2 головки репчатого лука
- 3 зубчика чеснока
- 2 лавровых листа
- Несколько горошин черного перца
- 1 стакан растительного масла
- 2 ст. л. соли
- 2 ст. л. сахара
- 1 стакан 6%-го уксуса

1. Помидоры нарезать на четвертинки, болгарский перец без семян – широкими полосками, очищенный лук – полукольцами.
2. Приправить подготовленные ингредиенты солью и сахаром и тушить в масле около 40 мин с добавлением лаврового листа и перца горошком.
3. Удалить лавровые листья, влить уксус, добавить измельченный чеснок.
4. Готовить еще 3–4 мин и выложить готовый салат в чистую банку.
5. Стерилизовать 40 мин, закатать крышки.

50

🕒 50 МИН

🏠 НА 5л БАНКУ

САЛАТ С ОГУРЦАМИ И КАПУСТОЙ

СОСТАВ

- 2 кг белокочанной капусты
- 1 кг огурцов
- 1 кг болгарского перца
- 1 кг зеленых помидоров
- 300 мл растительного масла
- 2 ст. л. соли
- 3 ст. л. сахара
- 300 мл 6%-го уксуса

1. Капусту тонко нашинковать, болгарский перец очистить от семян и нарезать полосками.
2. Зеленые помидоры и огурцы нарезать кружочками.
3. Капусту перетереть руками с солью и сахаром, оставить на 30 мин.
4. Добавить остальные подготовленные овощи, влить масло и тушить 10 мин на слабом огне.
5. Добавить уксус, перемешать и разложить салат по подготовленным банкам.

УДК 641.43
ББК 36.992
П99

50 рецептов. Основные заготовки. Огурцы, помидоры, перец. — Москва :
П99 Эксмо, 2015. — 48 с. — (Кулинарная коллекция 50 рецептов).

Перед вами книга из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, тыква, дыня и арбуз, огурцы и помидоры, грибы, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской, осетинской, абхазской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов, блюда в мультиварке, рецепты домашнего хлеба, салаты. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641.43
ББК 36.992

ISBN 978-5-699-71959-4

© ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга

КУЛИНАРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ 50 РЕЦЕПТОВ

50 РЕЦЕПТОВ. ОСНОВНЫЕ ЗАГОТОВКИ. ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ

Разработка внутреннего макета *С. Шушарина*
Серийное оформление *М. Волкова*
Фотографии *Л. Антоновой*
Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *Е. Анисина*
Компьютерная верстка *Л. Антоновой*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 13.05.2015. Формат 70x100¹/₁₆.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-71959-4



В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одна книга — один клик



ОСНОВНЫЕ ЗАГОТОВКИ

ОГУРЦЫ,
ПОМИДОРЫ,
ПЕРЕЦ



стр. 28
Зеленые помидоры
с начинкой



стр. 39
Лютеница



стр. 15
Малосольные огурцы
с перцем



стр. 8
Огурцы с сельдереем
и луком



стр. 13
Огурчики с горчицей



стр. 30
Перец по-кубански



стр. 29
Помидорчики черри
с соевым соусом



стр. 17
Помидоры «Солнечные»
с соевым соусом



стр. 19
Помидоры черри
с сельдереем



стр. 44
Салат овощной с рисом
и горошком



стр. 20
Сушеные помидорчики
черри с укропом



стр. 40
Чили

ISBN 978-5-699-71959-4



9 785699 719594 >



МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА